



FULL USER MANUAL

User Instructions / OVENS	EN	2
Mode d'emploi / FOURS	FR	22
Istruzioni per l'uso / FORNI	IT	42
Pokyny pro uživatele / TROUBY	CZ	62
Návod na použitie / PEČENIE	SK	82
Bedienungsanleitung / ÖFEN	DE	102
Instrucciones de uso / HORNOS	ES	122
Οδηγίες χρήσης / ΦΟΥΡΝΕΣ	GR	142
Kullanma Kılavuzu / FIRIN	TR	163

Summary

3	Safety Indications
7	General Instructions
9	Product description
12	Display description
14	Cooking Modes
16	General notes on cleaning
16	Maintenance
20	Troubleshooting
21	Installation

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable

- parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
 - Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
 - WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
 - WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
 - IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.

The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:
The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The

plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any

other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.

- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- **WARNING:** Don't put food directly in contact with oven grids. Please use suitable cookware or baking paper.
- **WARNING (*FOR EASY STEAM):** Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function the released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- Use only drinking water to fill in the cavity bottom during the steam function.
- **WARNINGS (*FOR STEAM VESSEL):** Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function the released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- Use only drinking water to fill the vessel during the steam function.
- **WARNING:** After use, any residual water in the vessel might still be hot. Please handle with care.
- Please note that the Steam Vessel is intended to be used only inside an oven. Do not use the Steam Vessel on hobs or on an open flame.
- It is not recommended to put the vessel inside the dishwasher. Wash it by hand with a regular dish soap.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers on the Steam Vessel.

General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnector.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal

of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

Installation

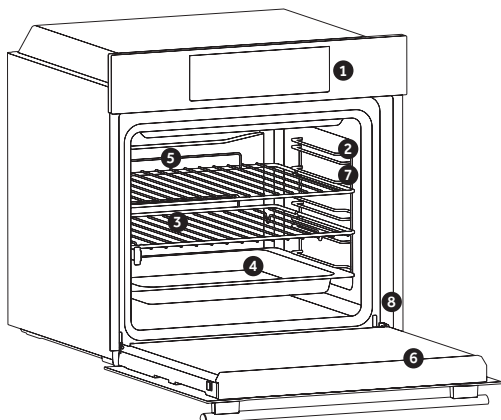
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

First Use

PRELIMINARY CLEANING; Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

Product description



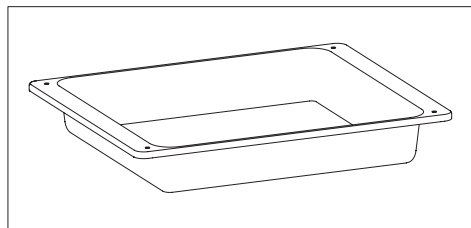
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number



Write here your serial number for future reference.

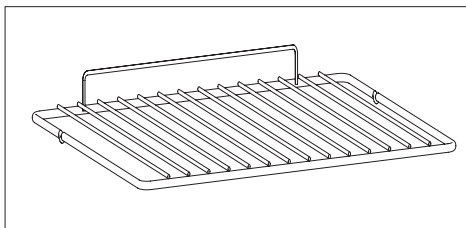
ACCESSORIES (depends on model)

Drip tray



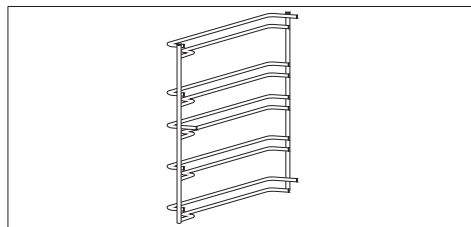
The dripping pan collects the residues that drip during cooking

Metal grid



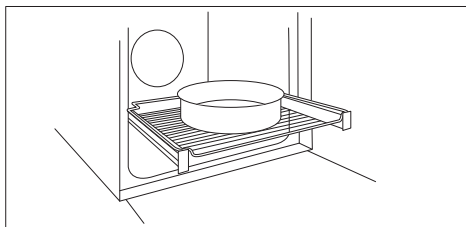
Holds baking trays and plates. Do not place food in direct contact with the metal rack.

Lateral wire grids (only if present)



Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

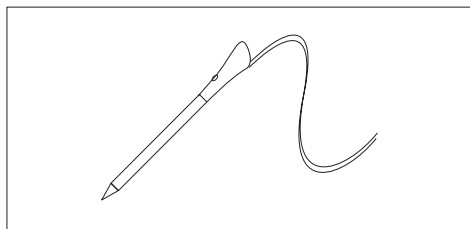
Telescopic guides (only if present)



Two guide rails which facilitate the cooking status check as they allow easily the extraction and repositioning of trays and grids inside the oven cavity.

NOTE: The oven racks are not suitable for direct contact with food. Please use appropriate baking trays or baking paper.

Meat probe (only if present)

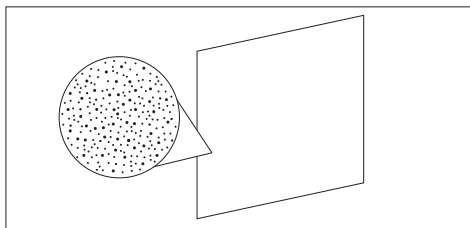


Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

WARNINGS:

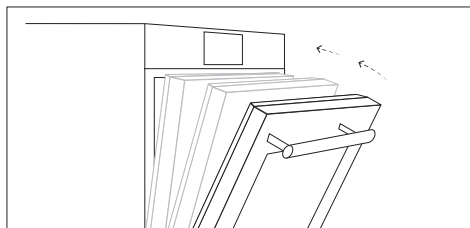
- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.
- Do not try to insert the meat probe in frozen food.

Catalytic panels (only if present)



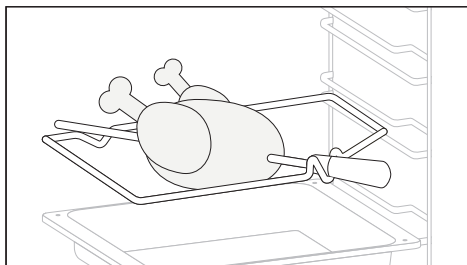
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Softclose (only if present)



Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

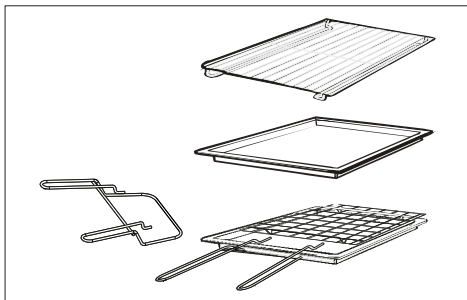
Turnspit (only if present)



No pre-heating is required for rotisserie cooking. Cooking with the door closed.

- Unscrew the hooks
- Insert the spit into the meat to be cooked
- Secure the meat with the hooks
- Tighten the screws
- Insert the spindle into the hole where the motor is located.
- Remove the handle and use it at the end of cooking to avoid burn when taking the food out of the oven

Grill pan set (only if present)



The simple shelf can take moulds and dishes.

The tray holder shelf is especially good for grilling things.

Use it with the drip tray.

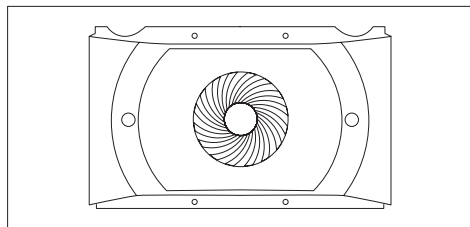
The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill; remove it from the oven for other cooking methods. Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

The tray holder

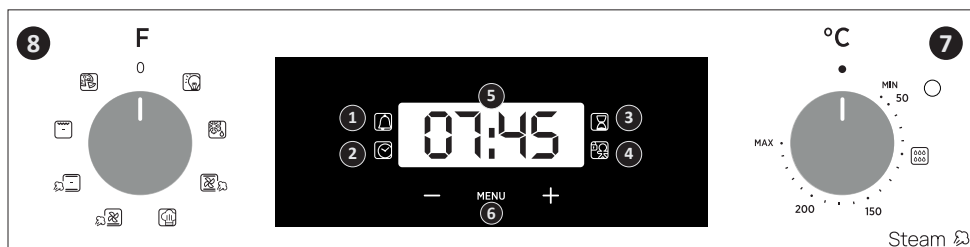
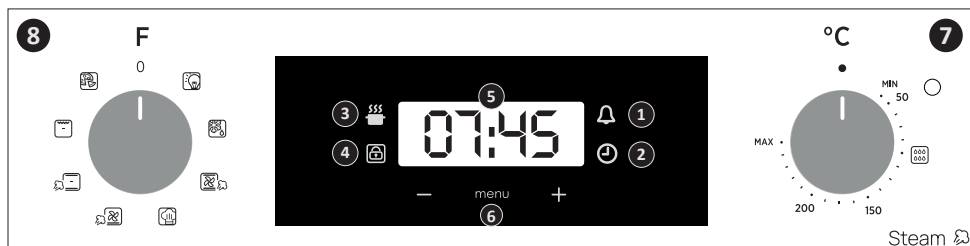
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do not leave the handle inside the oven.

Chef panel (only if present)



An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

Display description (depends on model)



Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826

Power consumption of the product in standby mode condition with information or status display: 0,8 W

Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition with information or status display: 20 min

1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. Child Lock
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob

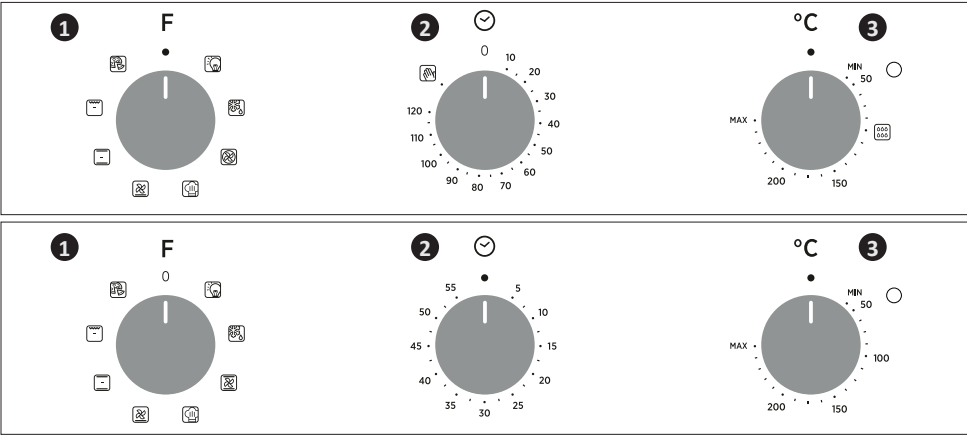
WARNING: the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button 4 times
- Set time with “-” “+” buttons.
- Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

Use of touch control clock programmer (depends on model)

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK 	Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other functions are locked, LED of child lock turn on, the display will flash STOP and present time intermittently	Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment LED of child lock turn off and all functions are selectable again.		
MINUTE MINDER 	- Push the central button 1 times - Press the buttons “-” “+” to set the required time - Release all the buttons	When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.	- Sounds an alarm at the end of the set time. - During the process, the display shows the remaining time.	Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	- Push the central button 2 times - Press the buttons “-” or “+” to set the lenght of cooking required - Release all buttons - Set the cooking function with the oven function selector	Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.	- It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. - To check how long is left to run press the SELECT button 2 times. - To alter/change the preset time press SELECT and “-” “+” buttons.	When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and “-” “+” buttons)



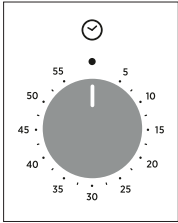
Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826

Power consumption of the product in off mode condition: 0,5 W

Period after which the equipment reaches automatically off mode condition: 20 min

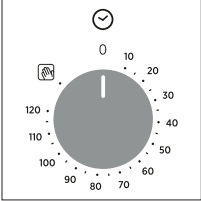
1. Function selector knob
2. Cooking time
3. Thermostat selector knob

Using the minute timer



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

Using the end of cooking timer



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the 0 position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the  position.
To set the oven ensure the timer is not on the 0 position

Cooking Modes (depends on model)

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts without the protein content of the food being changed or altered.
	180	50 ÷ MAX	MULTI LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for fruit flans, tarts, quiches, pizza and pâté. It prevents the front surfaces of foods from drying out.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN + STEAM : The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches, pizza and pâté. It prevents the front surfaces of foods from drying out. This function can be used for cleaning the oven with aquactiva feature. The Aquactiva function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. Place the food and its dish on a shelf in mid position.

	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL + STEAM : Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. Place the food and its dish on a shelf in mid position. This function also provides steam-assisted cooking, which requires adding 100ml of water in the cavity when the oven is cold and turning the knob to this function. Do not use preheating for this feature. Steam mode can be used to obtain a crispier crust and a glossier surface for, especially bakeries.
	230	50 ÷ MAX	GRILL : Ideal for big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary). When grilling toasts, use max temperature in shelf position 5 without preheating.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL+ FAN: Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. This cooking method ideal for roasts, casseroles, vegetables or pies with moist fillings.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL+ FAN + STEAM : Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. This function also provides steam-assisted cooking, which requires adding 150ml of water in the cavity and turning the knob to this function. Do not use preheating for this feature. This cooking method increases the tenderness and flavor of every dish, especially roasts and red meat.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.



Scan the QR code and discover how to use it at best to prepare your favourite recipes.

General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

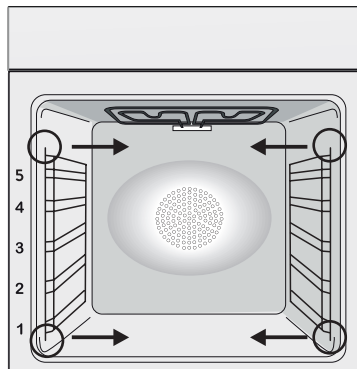
Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

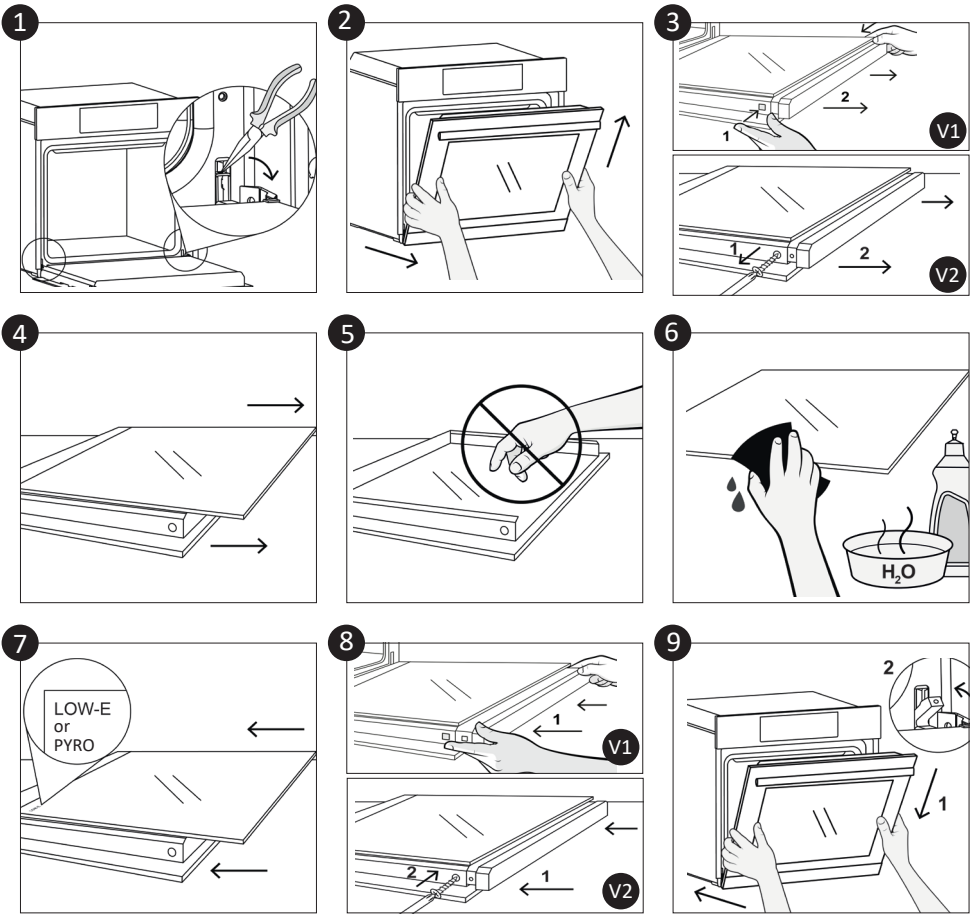
Maintenance (depends on model)



REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

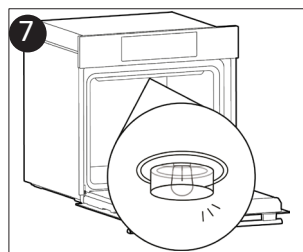
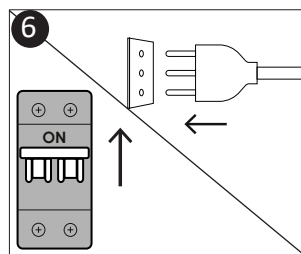
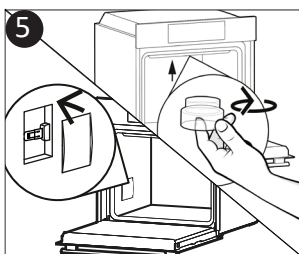
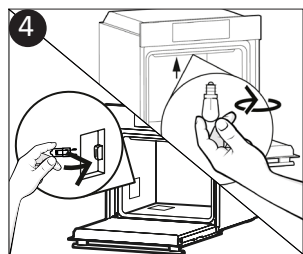
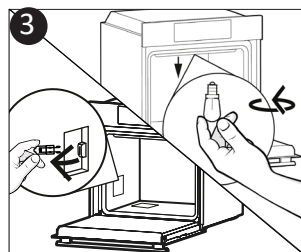
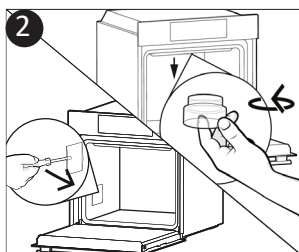
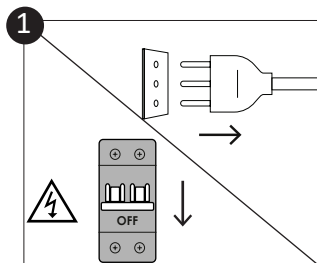
1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order."

Removal and Cleaning of the Glass Door (depends on model)



Changing the Bulb (depends on model)

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) * In case of issue with this lamp, contact the customer service

Aquactiva Function (depends on model)

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 100 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.

2. Set the oven function to Bottom + Fan heater ()

3. Set the temperature to the Aquactiva icon ()

4. Allow the program to operate for 20 minutes.

5. After 20 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.

6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

Use distilled or drinkable water.



Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on

the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the “delayed cooking” programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

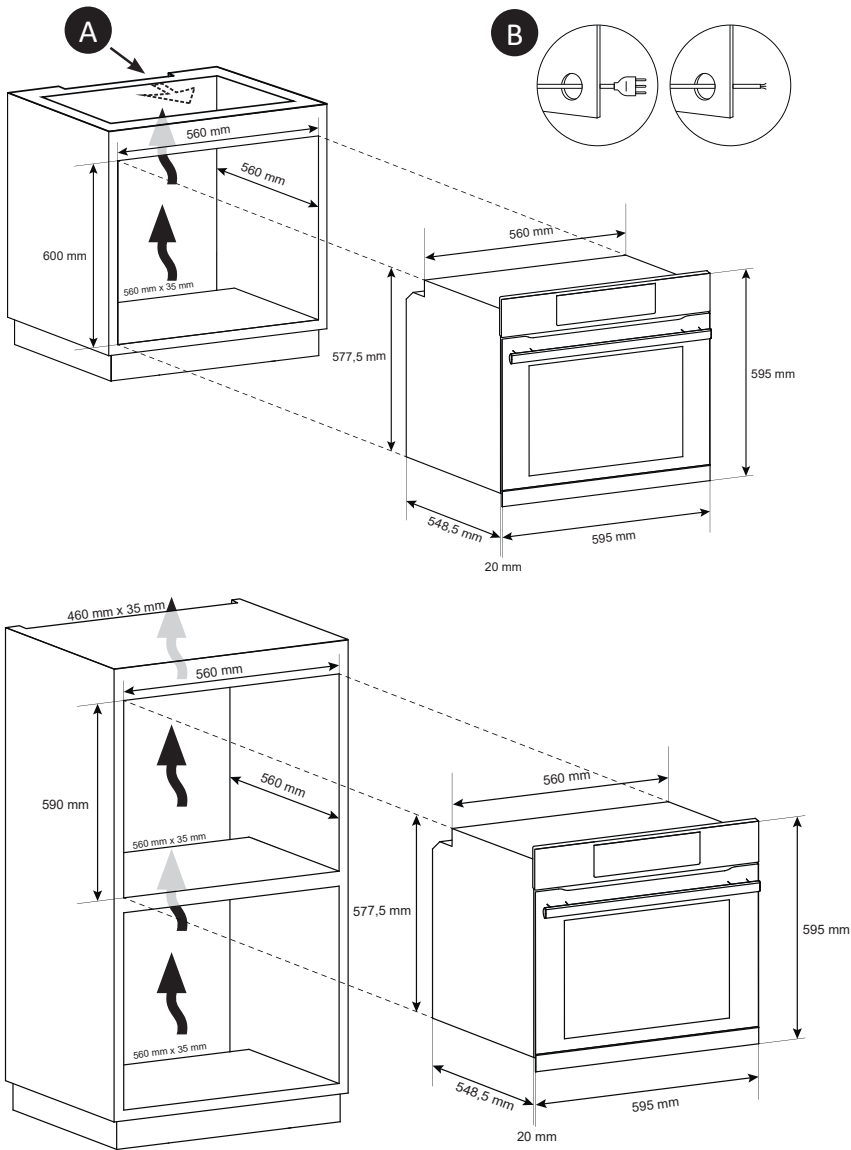
Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
the oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

Installation

EN If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

EN If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.



EN The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

Sommaire

23	Consignes de sécurité
27	Instructions Générales
29	Description du produit
32	Description de l'afficheur
34	Modes de cuisson
36	Remarques générales sur le nettoyage
36	Entretien
40	Dépannage
41	Installation

Consignes de sécurité

- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les jeunes enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, sans expérience ou connaissance du produit, uniquement s'ils sont supervisés sous s'ils ont reçu des instructions sur le fonctionnement de l'appareil, de manière sécurisée et en ayant conscience des éventuels risques.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils

peuvent rayer la surface du verre et le briser.

- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- N'utilisez que la sonde de cuisson recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Veuillez ne pas toucher aucune partie chaude.
- **AVERTISSEMENT** : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- **SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS FICHE** : L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE D'UNE FICHE OU D'UNE PRISE, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT RACCORDÉ AU SECTEUR D'ALIMENTATION. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation.

La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

- **SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE** : La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien

qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Pour le débranchement, il convient de faire en sorte que la fiche soit accessible ou d'intégrer un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle. Le type de cordon d'alimentation doit être H05V2V2-F. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit mesurer environ 10 mm de plus que les autres conducteurs. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- Tout déversement excessif doit être éliminé avant d'effectuer le nettoyage.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du minuteur. Dans ce cas, contactez le service clientèle.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Lorsque vous placez la grille à l'intérieur, vérifiez que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.
- Lors de l'insertion du plateau de grille, faites attention à ce que le

bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.

- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- **AVERTISSEMENT** : ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- **ATTENTION** : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucun(e) réglage/opération supplémentaire n'est requis(e) pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.
- **AVERTISSEMENT**: Ne mettez pas les aliments directement en contact avec les grilles du four, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.

AVERTISSEMENTS (POUR LE BAC À EAU)

- **AVERTISSEMENT** : risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil. L'utilisation de la fonction vapeur peut provoquer des brûlures lorsque la vapeur est libérée : ouvrez la porte avec prudence pour éviter toute blessure après avoir utilisé une fonction de cuisson à la vapeur.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le bac pendant la fonction vapeur.
- **AVERTISSEMENT** : Après utilisation, l'eau résiduelle présente dans le bac peut être encore chaude. Veuillez manipuler le bac avec précaution.
- Veuillez noter que le bac à eau est destiné à être utilisé uniquement à l'intérieur d'un four. N'utilisez pas le bac à eau sur une plaque de cuisson ou sur une flamme nue.
- Il n'est pas recommandé de mettre le bac au lave-vaisselle. Lavez-le à la main avec du liquide vaisselle ordinaire.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni des racloirs en métal pointus dans le bac à eau.

Instructions Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre four, vous devez lire ce manuel attentivement et le conserver afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Avant d'installer le four, notez le numéro de série afin de pouvoir le fournir au personnel du service clientèle si des réparations sont nécessaires. Après avoir sorti le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. Si vous avez des doutes, n'utilisez pas le four et adressez-vous à un technicien qualifié pour être conseillé.

Conservez tous les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, clous) hors de portée des enfants. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, il peut se dégager une fumée à l'odeur forte, celle-ci est provoquée par la colle sur les panneaux d'isolation entourant le four qui chauffe pour la première fois. Ce phénomène est tout à fait normal, et si cela se produit, vous devrez attendre que la fumée se dissipe avant de placer de la nourriture à l'intérieur du four.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans ce document.

REMARQUE : les fonctions, les propriétés et les accessoires du four mentionnés dans ce manuel peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

Consignes de sécurité

N'utilisez le four qu'aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :

- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise ;
- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
- en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez d'y apporter des modifications vous-même.

Sécurité électrique

ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

Le circuit électrique sur lequel le four est branché

doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés par le non-respect de ces instructions. Le four doit être branché sur un circuit électrique avec une prise murale mise à la terre ou un interrupteur de sectionnement avec des pôles multiples, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation.

Le circuit électrique doit être protégé par des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale pouvant garantir une alimentation correcte au four.

RACCORDEMENT

Le four est alimenté par un cordon d'alimentation qui ne doit être branché que sur un circuit électrique avec une puissance de 220-240 VCA entre les phases ou entre la phase et le neutre.

Avant de brancher le four sur le circuit électrique, il est important de vérifier les points suivants :

- la tension d'alimentation indiquée sur la jauge ;
- le réglage de l'interrupteur de sectionnement.

Le câble de terre raccordé à la borne de terre du four doit être raccordé à la borne de terre du circuit électrique.

AVERTISSEMENT

Avant de brancher le four sur le circuit électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou problème provoqué par l'absence de branchement sur la borne de terre ou par un raccordement de terre présentant une continuité défectueuse.

REMARQUE : étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé. Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel issu de l'assistance technique ou par des techniciens possédant des qualifications équivalentes. Une faible lumière autour de l'interrupteur principal central peut être visible lorsque le four est éteint. Il s'agit d'un phénomène normal. Il suffit de retourner la fiche ou d'intervertir les bornes d'alimentation pour l'enlever.

Recommandations

Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.

Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur. Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température. En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

Installation

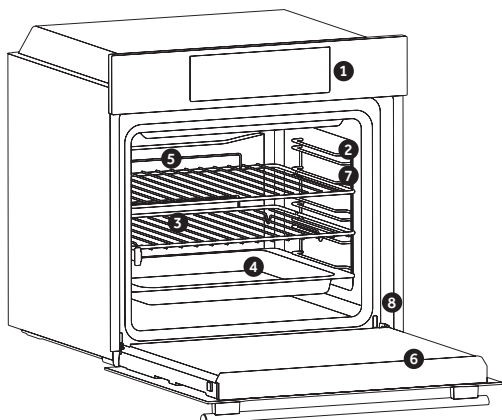
Les fabricants n'ont aucune obligation de le faire. Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles. Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.

Première Utilisation

NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE : nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essayez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essayez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».

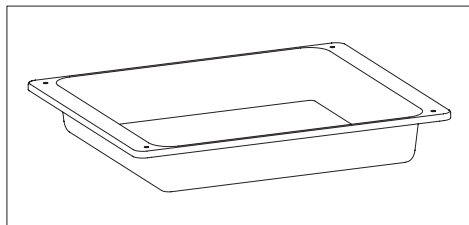
Description du produit



1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série

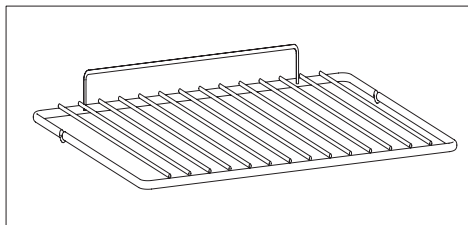
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



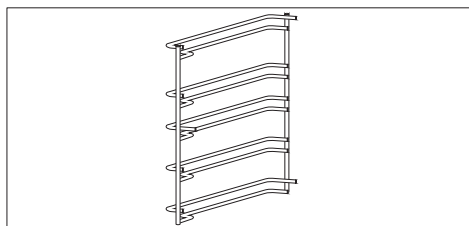
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grille métallique



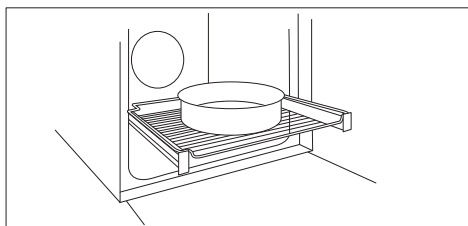
Maintient les plaques de cuisson et les plats. Ne pas placer les aliments en contact direct avec la grille métallique.

Grilles latérales (si présentes)



Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèche-frite.

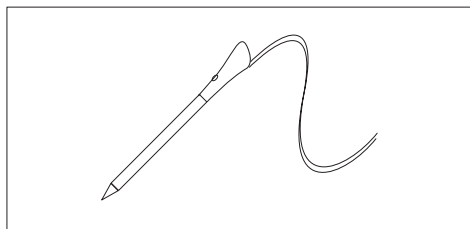
Guides télescopiques (si présents)



Deux rails de guidage facilitent la vérification de l'état de cuisson, en permettant d'extraire et de repositionner facilement les plaques et les grilles à l'intérieur de la cavité du four.

REMARQUE : Les grilles du four ne sont pas adaptées au contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des plateaux appropriés ou du papier cuisson.

Sonde de cuisson (si présente)

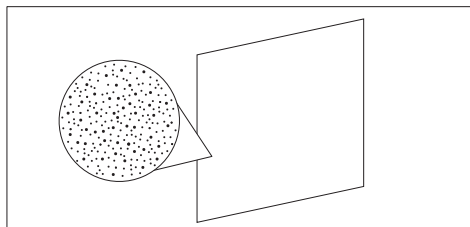


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

AVERTISSEMENTS :

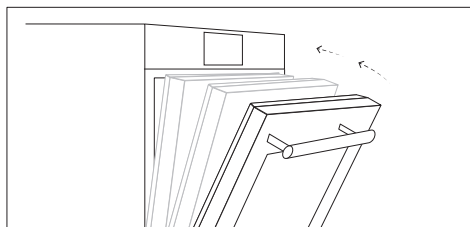
- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

(si présents)



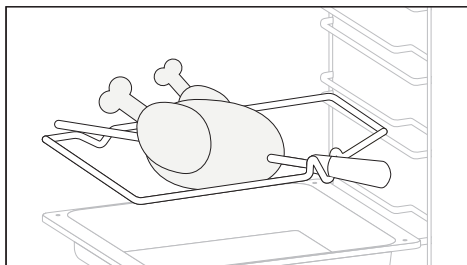
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

Amortissement (si présent)



Charnières qui garantissent un mouvement souple et lisse automatique pendant la phase de fermeture de la porte du four.

Rôtissoire (si présentes)



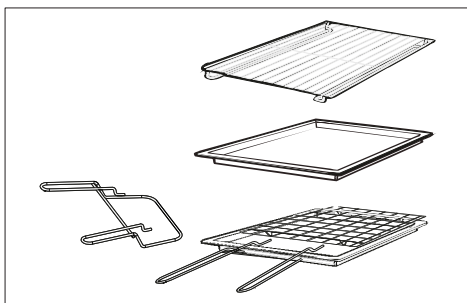
La cuisson au tournebroche ne nécessite pas de préchauffage.

Cuisiner avec la porte fermée.

La consommation d'énergie est de 90 à 95 % inférieure à celle du système traditionnel.

- Dévisser les crochets
- Insérez la broche dans la viande à cuire
- Fixez la viande avec les crochets
- Serrez les vis
- Insérez la broche dans le trou où se trouve le moteur.
- Retirez la poignée

Ensemble de poêles à griller (uniquement si présent) (si présente)



La tablette simple peut accueillir des moules et des plats.

La tablette porte-plateau est particulièrement adaptée pour griller des aliments.

Utilisez-la avec le bac d'égouttage.

Le profil spécial des tablettes signifie qu'elles restent horizontales même lorsqu'elles sont retirées. Il n'y a aucun risque qu'un plat glisse ou se renverse.

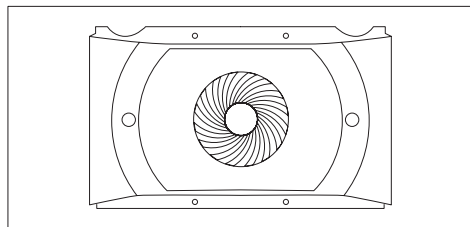
Le bac d'égouttage récupère le jus des aliments grillés. Il ne s'utilise qu'avec le gril, la rôtissoire ou le gril à convection ; retirez-le du four pour d'autres méthodes de cuisson.

N'utilisez jamais le bac d'égouttage comme plat à rôtir car cela crée de la fumée et de la graisse qui éclaboussera votre four et le salira.

Le support de plateau

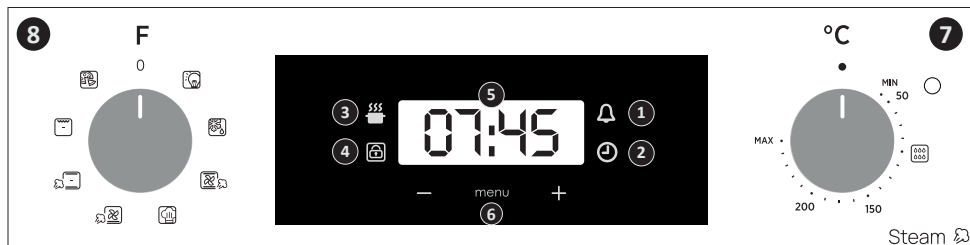
La tablette porte-plateau est idéale pour griller. Utilisez-la en conjonction avec le bac d'égouttage. Une poignée est incluse pour faciliter le déplacement des deux accessoires en toute sécurité. Ne laissez pas la poignée à l'intérieur du four.

Panneau chef (si présent)



Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson, une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

Description de l'affichage (En fonction du modèle de four.)



Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission

Consommation d'électricité du produit en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 0,8 W

Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 20 min

1. Alarme
2. Réglage de l'horloge
3. Temps de cuisson
4. Sécurité enfant
5. Affichage de la température ou de l'heure
6. Commandes de réglage de l'écran LCD
7. Bouton de sélection de la température
8. Bouton de sélection des fonctions

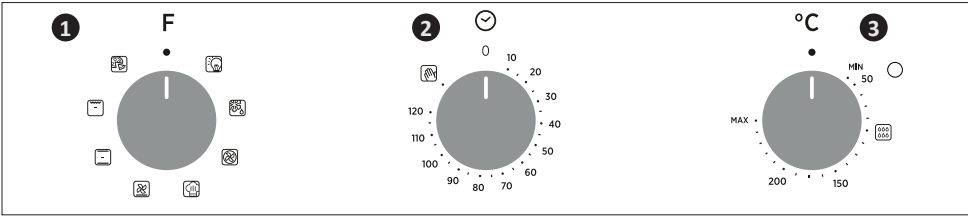
AVERTISSEMENT : la première chose à effectuer après l'installation du four ou après unecoupure de l'alimentation électrique (cela est indiqué par la mention 12:00 clignotant à l'écran) consiste à régler l'heure. Conformez-vous à la procédure qui suit.

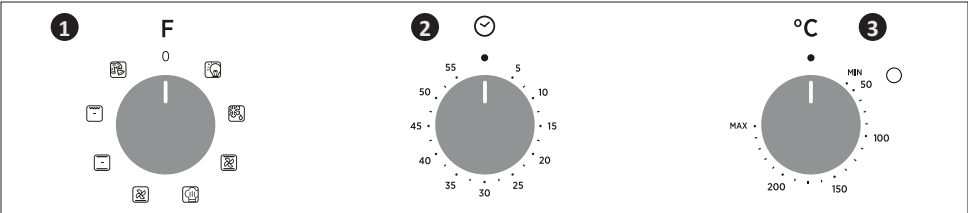
- Appuyez 4 fois sur la touche centrale
- Réglez l'heure avec les touches « - » et « + ».
- Relâchez toutes les touches.

ATTENTION : le four fonctionnera uniquement si l'horloge est correctement réglée.

Utilisation du programmateur d'horloge à commande tactile (En fonction du modèle de four.)

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
MISE À L'HEURE  	Activez la fonction Sécurité enfant en appuyant sur la touche de réglage (+) pendant au moins 5 secondes. À partir de cemoment-là, toutes les autres fonctions sont verrouillées, la LED de la sécurité enfant s'allume tandis que l'indication STOP et le temps prédéfini clignoteront de.	Pour désactiver la fonction Sécurité enfant, appuyez à nouveau sur la touche de réglage (+) sur le pavé tactile pendant au moins 5 secondes. À partir de ce moment, la LED de la sécurité enfant s'éteint et toutes les fonctions sont à nouveau sélectionnables.		Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MINUTERIE  	- Appuyez 1 fois sur la touche centrale - Appuyez sur les touches « - » et « + » pour effectuer le réglage de votre choix - Relâchez toutes	Lorsque la durée définie est écoulée, une alarme sonore retentit (cette alarme s'arrête automatiquement, mais elle peut être interrompue immédiatement en appuyant sur la touche de sélection).	- Fait retentir une alarme à la fin de la durée définie. - Pendant le processus, l'écran affiche le temps restant.	Permet d'utiliser le four comme une alarme/un réveil (peut être activé que le four fonctionne ou non)
FIN DE LA CUISSON  	- Appuyez 2 fois sur la touche centrale - Appuyez sur les touches « - » et « + » pour régler la durée de cuisson souhaitée - Relâchez toutes les touches - Choisissez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction du four	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal. Appuyez sur la touche centrale pour revenir à la fonction « Horloge ».	- Cela permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie. - Pour vérifier la durée restante, appuyez 2 fois sur la touche de sélection. - Pour modifier la durée définie, appuyez sur la touche de sélection et sur les touches « - » et « + ».	- Lorsque le temps est écoulé, le four s'éteint automatiquement. - Si vous souhaitez arrêter la cuisson plus tôt, tournez le sélecteur de fonction sur 0, ou réglez la durée sur 0:00 (touche de sélection et touches « - » « + »)





Données de faible consommation d’électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission

Consommation d’électricité du produit en mode arrêt : 0,5 W

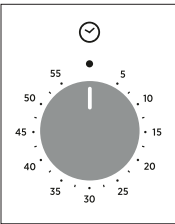
Laps de temps après lequel l’équipement passe automatiquement en mode arrêt : 20 min

1. Bouton de sélection des fonctions

2. Temps de cuisson

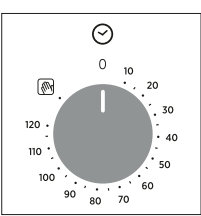
3. Bouton de sélection du thermostat

Utilisation du minuteur



Pour régler le temps de cuisson, tournez la molette d’un tour complet puis positionnez l’index sur le temps souhaité. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit pendant quelques secondes.

Utilisation de la minuterie de fin de cuisson



Cette commande permet de régler le temps de cuisson souhaité (max. 120 min.) Le four s’éteindra automatiquement à la fin du temps défini. La minuterie comptera à rebours à partir du temps défini, reviendra à la position 0 et s’éteindra automatiquement.

Pour une utilisation normale du four, réglez la minuterie sur la position

Modes de cuisson (En fonction du modèle de four.)

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMP: Allume la lumière du four.
			DÉCONGÉLATION : Lorsque le bouton est réglé sur cette position, le ventilateur fait circuler de l’air à température ambiante autour des aliments congelés, permettant ainsi une décongélation sans altérer le contenu protéique des aliments.
	180	50 ÷ MAX	CUISSON MULTI-NIVEAUX : Nous recommandons cette méthode pour la volaille, les pâtisseries, le poisson et les légumes. La chaleur pénètre mieux dans les aliments et réduit les temps de cuisson et de préchauffage. Vous pouvez cuire plusieurs aliments en même temps, avec ou sans préparation similaire, à une ou plusieurs positions. Cette méthode assure une répartition homogène de la chaleur et évite le mélange des odeurs.
	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE : Cette fonction permet de cuisiner de manière plus saine en réduisant la quantité de graisse ou d’huile nécessaire. La combinaison des éléments chauffants avec un cycle d’air pulsé garantit des résultats de cuisson parfaits.

	210	50 ÷ MAX	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR : L'élément chauffant inférieur est utilisé avec le ventilateur qui fait circuler l'air à l'intérieur du four. Cette méthode est idéale pour les flans aux fruits, tartes, quiches, pizzas et pâtes. Elle empêche les surfaces avant des aliments de se dessécher.
	210	50 ÷ MAX	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR + VAPEUR : L'élément chauffant inférieur est utilisé avec le ventilateur qui fait circuler l'air à l'intérieur du four. Cette méthode est idéale pour les flans aux fruits juteux, tartes, quiches, pizzas et pâtes. Elle empêche les surfaces avant des aliments de se dessécher. Cette fonction peut également être utilisée pour nettoyer le four avec la fonction Aquactiva. La fonction Aquactiva est conçue pour éliminer facilement les salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONNEL : Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont utilisés. Préchauffez le four pendant environ dix minutes. Cette méthode est idéale pour toutes les rôtisseries et pâtisseries traditionnelles. Placez les aliments et leur plat sur une grille en position médiane.
	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONNEL + VAPEUR : Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont utilisés. Préchauffez le four pendant environ dix minutes. Cette méthode est idéale pour toutes les rôtisseries et pâtisseries traditionnelles. Placez les aliments et leur plat sur une grille en position médiane. Cette fonction offre également une cuisson assistée par la vapeur, qui nécessite d'ajouter 100 ml d'eau dans la cavité lorsque le four est froid et de tourner le bouton sur cette fonction. Ne pas utiliser le préchauffage pour cette fonctionnalité. Le mode vapeur peut être utilisé pour obtenir une croûte plus croustillante et une surface plus brillante, notamment pour les produits de boulangerie.
	230	50 ÷ MAX	GRILL : Idéal pour griller de grandes quantités de saucisses, steaks et toasts. Toute la surface sous l'élément chauffant devient chaude. Utilisez avec la porte fermée et retournez les aliments aux deux tiers du temps de cuisson. Pour les toasts, utilisez la température maximale à la position 5 sans préchauffage.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONNEL + VENTILATEUR : En sélectionnant cette fonction, les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent ensemble avec le ventilateur pour une cuisson uniforme à tous les niveaux. Cette méthode de cuisson est idéale pour les rôtis, gratins, légumes ou tartes avec des garnitures humides.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONNEL + VENTILATEUR + VAPEUR : En sélectionnant cette fonction, les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent ensemble avec le ventilateur pour une cuisson uniforme à tous les niveaux. Cette fonction offre également une cuisson assistée par la vapeur, qui nécessite d'ajouter 150 ml d'eau dans la cavité et de tourner le bouton sur cette fonction. Ne pas utiliser le préchauffage pour cette fonctionnalité. Cette méthode de cuisson améliore la tendreté et la saveur de chaque plat, en particulier les rôtis et les viandes rouges.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA : L'air chaud circule dans le four pour garantir un résultat parfait pour des plats comme la pizza ou les gâteaux.



Scannez le code QR et découvrez comment l'utiliser au mieux pour préparer vos recettes préférées.

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique

Remarques générales sur le nettoyage

La durée de vie de l'appareil peut être prolongée grâce à un nettoyage régulier.

Attendez que le four ait refroidi pour effectuer les opérations de nettoyage manuel. N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine de fer ou d'objets pointus pour le nettoyage, car ils endommageraient irréparablement les parties émaillées. N'utilisez que de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniaque).

PARTIES VITRÉES

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

S'il est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires avec une éponge mouillée et savonneuse avant de les rincer et de les sécher : évitez d'utiliser des détergents abrasifs.

LÈCHEFRITE

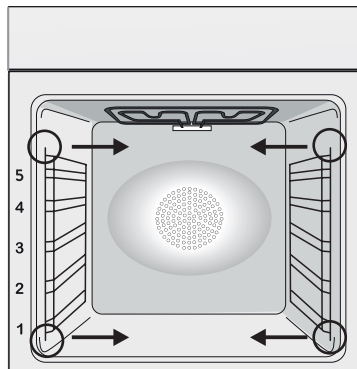
Après avoir utilisé le gril, sortez la lèchefrite du four. Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez la lèchefrite dans de l'eau chaude, en utilisant une éponge et du liquide vaisselle.

Si des résidus gras persistent, plongez la lèchefrite dans de l'eau et du détergent.

Également, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un produit spécial four disponible dans le commerce.

Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

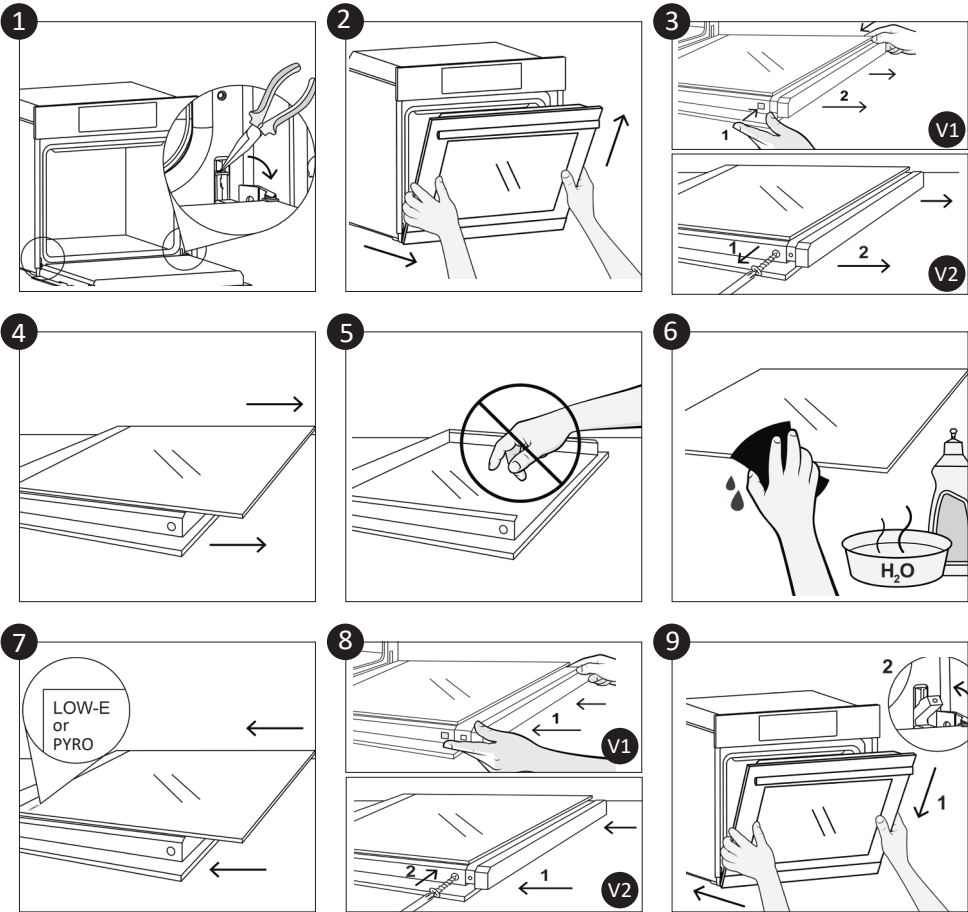
Entretien (En fonction du modèle de four.)



DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES SUPPORTS LATÉRAUX

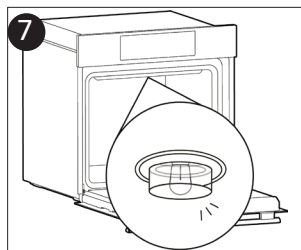
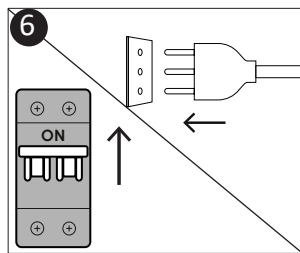
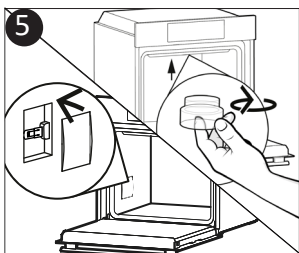
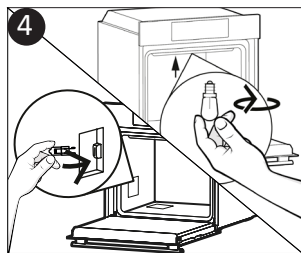
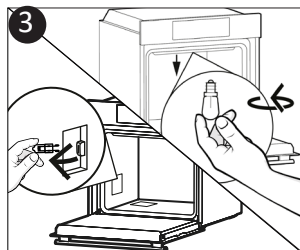
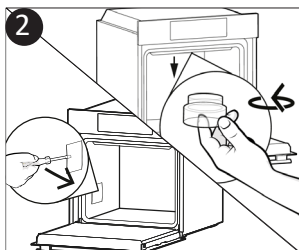
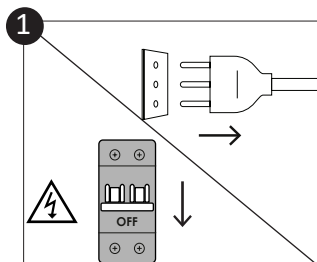
1. Retirez les supports en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
2. Pour nettoyer les supports, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'ils soient ensuite séchés.
3. Après le nettoyage, installez les supports en suivant l'ordre inverse.

Retrait et Nettoyage de la Porte en Verre (En fonction du modèle de four.)



Changer l'ampoule (En fonction du modèle de four.)

1. Débranchez le four du secteur.
2. Dévissez le cache en verre, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type.
3. Une fois l'ampoule défectueuse remplacée, remettez le cache en verre.



Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe) * En cas de problème avec cette lampe, contactez le service client

Fonction Aquativa (En fonction du modèle de four.)

La procédure Aquativa utilise de la vapeur pour éliminer les restes de graisse et les particules alimentaires du four.

1. Versez 100 ml d'eau dans le récipient Aquativa au fond du four.

2. Réglez la fonction du four sur Chauffage du fond + Ventilateur ()

3. Réglez la température sur l'icône Aquativa 

4. Laissez le programme fonctionner pendant 20 minutes.

5. Après 20 minutes, éteignez le programme et laissez le four refroidir.

6. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon.

Avertissement : assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher.

Soyez prudent avec toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlure.

Utilisez de l'eau distillée ou potable.



Mise au rebut et protection de l'environnement



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant

avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil

reil acheté.

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.

Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



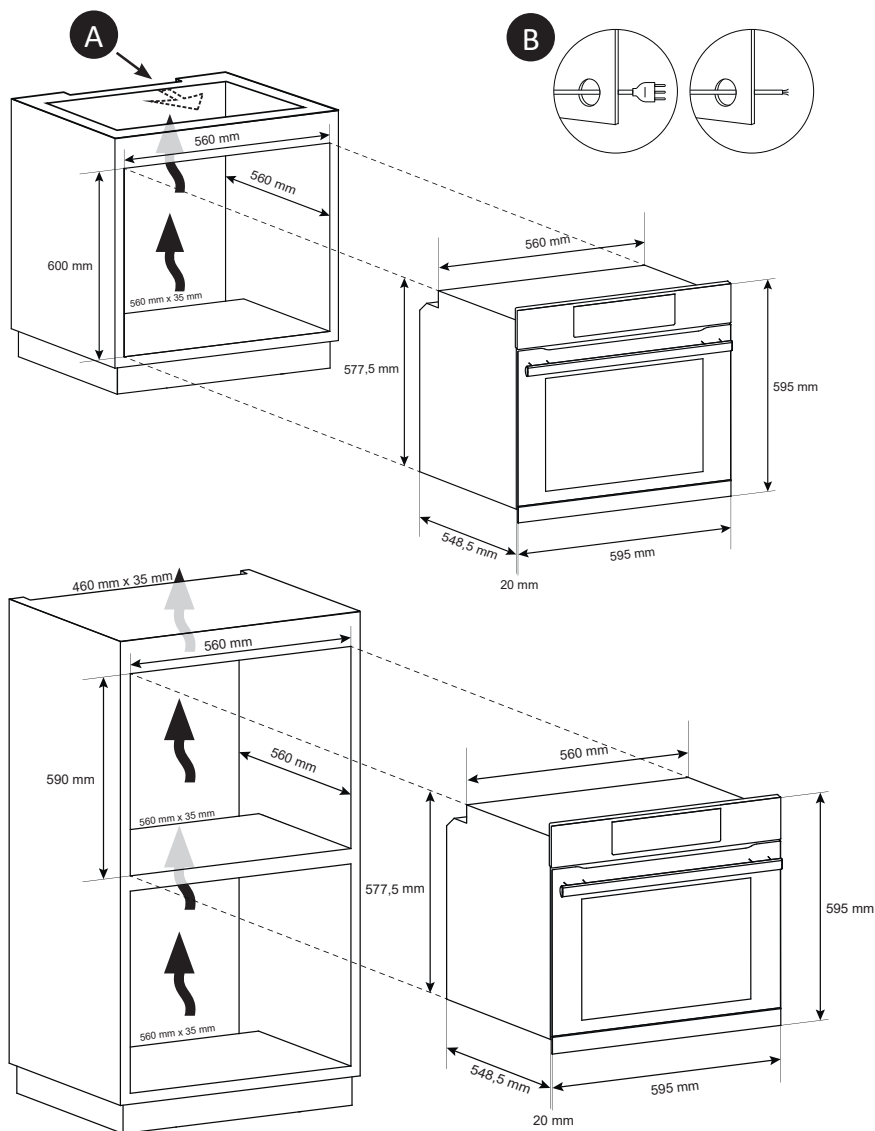
Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglage de l'horloge
Le four ne chauffe pas	Aucun mode de cuisson et aucune température n'ont été réglés	Vérifiez que les réglages sont corrects
Aucune réaction de l'interface utilisateur tactile	Vapeur et condensation sur le panneau de l'interface utilisateur	Nettoyez avec un chiffon microfibre le panneau de l'interface utilisateur pour ôter la couche de condensation

Installation

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation..



FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

Sommario

43	Indicazioni di Sicurezza
47	Avvertenze Generali
49	Descrizione del Prodotto
52	Descrizione del display
54	Modalità di cottura
56	Pulizia e manutenzione del forno
56	Manutenzione
60	Risoluzione dei Problemi
60	Garanzie
61	Installation

Indicazioni di Sicurezza

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
- AVVERTENZA: i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il forno. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- AVVERTENZA: Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- AVVERTENZA: per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati

per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare pulitori a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
- SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE SENZA SPINA: L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per avere un'installazione conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza il forno deve essere collegato solo posizionando un interruttore omipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore omipolare deve sopportare il carico massimo collegato e deve essere in linea con la normativa vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. L'interruttore omipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato considerando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. La disconnessione deve essere realizzata incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio
- SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE CON SPINA: La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita da un professionista adeguatamente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un altro tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla fon-

te di alimentazione può essere effettuato anche posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione che può sopportare il carico massimo collegato e che è in linea con la legislazione vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico omnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico. La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida.
- Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia orientato verso il fondo e verso l'alto.
- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di al-

luminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.

- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.
- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro. Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sull'ultima pagina.
- **AVVERTENZA:** Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.
- **AVVERTENZE (PER PIATTO ACQUA PER COTTURA A VAPORE)**
- **AVVERTENZA:** rischio di ustioni e danni all'elettrodomestico: l'utilizzo della funzione vapore può causare ustioni: dopo aver utilizzato una funzione di cottura a vapore, aprire lo sportello con cautela per evitare lesioni
- Per la funzione vapore, riempire il recipiente solo con acqua potabile.
- **AVVERTENZA:** Dopo l'uso, l'acqua residua nel contenitore potrebbe essere ancora calda. Maneggiare con cautela.
- Notare che il piatto acqua per cottura a vapore deve essere utilizzato esclusivamente all'interno di un forno. Non utilizzare il piatto acqua per cottura a vapore sui fornelli o su fiamma libera.
- Si sconsiglia di lavare il recipiente in lavastoviglie. Lavarlo a mano con un normale detersivo per i piatti.
- Non usare prodotti per la pulizia fortemente abrasivi o raschietti metallici affilati sul piatto acqua per cottura a vapore.

Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

Suggerimenti sulla Sicurezza

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

Sicurezza Elettrica

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.

La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 220-240 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.

NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

Installazione

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato in una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

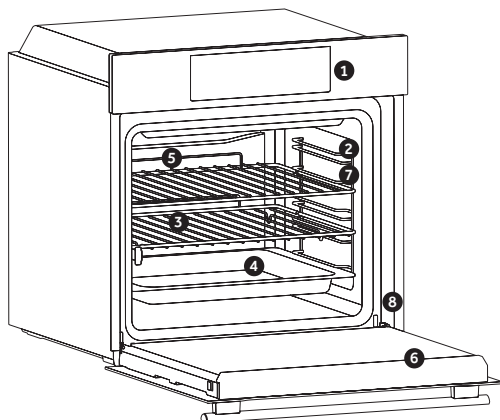
Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.

Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

Descrizione del prodotto



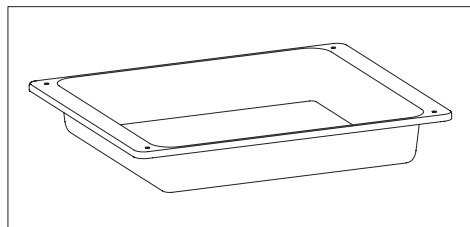
1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglia
4. Vassoio
5. Ventola (se presente)
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Numero di serie



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

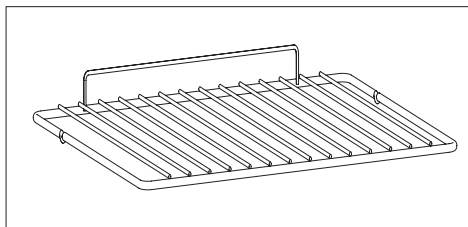
ACCESSORI (A seconda del modello del forno.)

Vassoio di gocciolamento



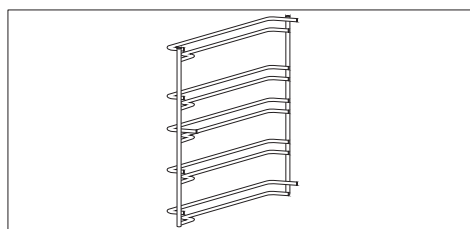
Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

Griglia metallica



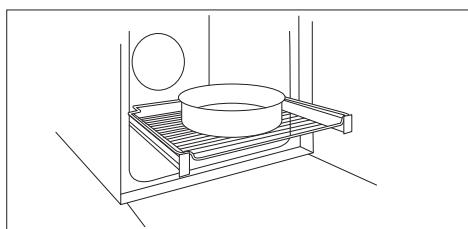
Sostiene piastre e vassoi di cottura. Non posizionare il cibo a diretto contatto con la griglia metallica.

Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

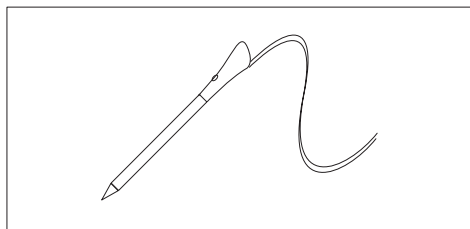
Guide telescopiche (solo se presenti)



Le due guide che facilitano il controllo dello stato di cottura in quanto consentono di estrarre e riposizionare facilmente i vassoi e le griglie all'interno della cavità del forno.

NOTA: Le griglie del forno non sono adatte al contatto diretto con gli alimenti. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.

Sonda per la carne (solo se presente)

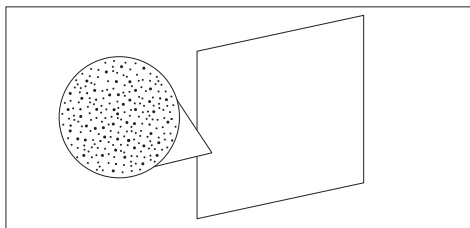


Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Inserire nel foro sulla parte superiore della cavità. L'inserimento deve avvenire quando il forno è freddo.

AVVERTENZE:

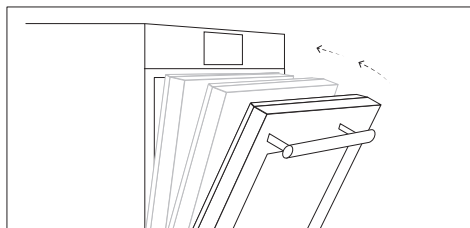
- Non preriscaldare o iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda per la carne.
- Non cercare di inserire la sonda per la carne negli alimenti congelati.

Pannelli catalitici (solo se presenti)



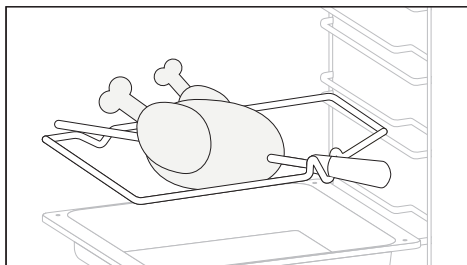
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Chiusura graduale (solo se presente)



Cerniere che garantiscono un movimento fluido e automatico durante la chiusura della porta del forno.

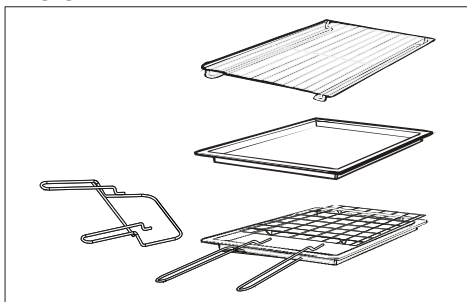
Girarrosto ((solo se presente)



Non è necessario preriscaldare per la cottura allo spiedo. Cottura a sportello chiuso.

- Svitare i ganci
- Inserire lo spiedo nella carne da cuocere
- Fissare la carne con i ganci
- Stringere le viti
- Inserire il perno nel foro dove si trova il motore.
- Togliere la maniglia e utilizzarla a fine cottura per evitare bruciature quando si estrae il cibo dal forno

Set griglia (solo se presente)



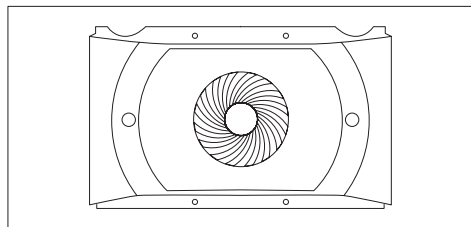
La semplice griglia può sostenere stampi e teglie. La griglia con supporto per teglia è particolarmente adatta per grigliare. Usala insieme alla leccarda. Il profilo speciale delle griglie garantisce che restino orizzontali anche quando sono completamente estratte. Non c'è rischio che un piatto scivoli o si rovesci.

La leccarda raccoglie i succhi degli alimenti grigliati. Deve essere utilizzata solo con le funzioni Grill, Girarrosto o Grill Ventilato; rimuovila dal forno per altri metodi di cottura. Non usare mai la leccarda come teglia per arrostiti: questo crea fumo e gli schizzi di grasso sporcheranno il forno.

Il supporto per teglia

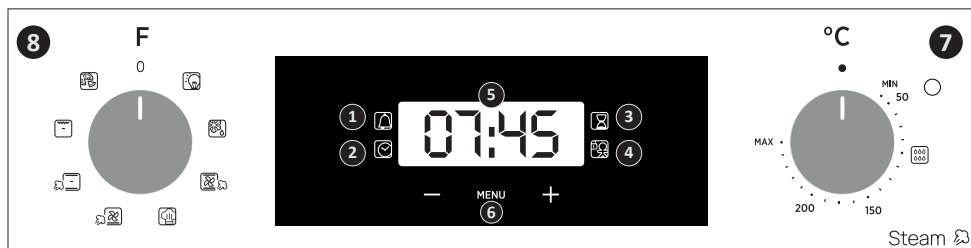
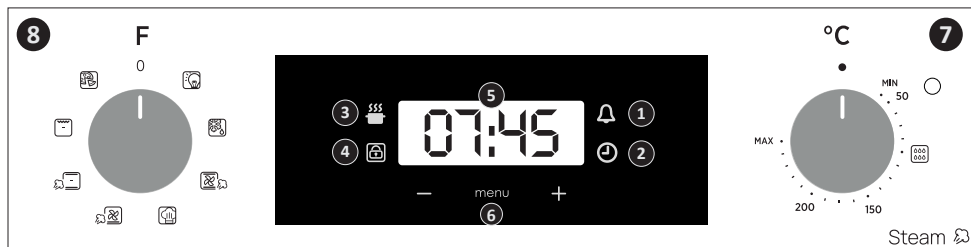
La griglia con supporto per teglia è ideale per grigliare. Usala in combinazione con la leccarda. È incluso un manico per aiutarti a spostare entrambi gli accessori in sicurezza. Non lasciare mai il manico all'interno del forno.

Pannello chef (solo se presente)



Convogliatore d'aria che favorisce la circolazione dell'aria all'interno del forno. Ciò consente di migliorare le prestazioni di cottura, rendere più uniforme la cottura degli alimenti a tutte le temperature, ridurre i tempi di cottura e ottenere una distribuzione uniforme della temperatura all'interno del forno.

Descrizione del display (A seconda del modello del forno.)



Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione

Consumo energetico del prodotto in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: **0,8 W**

Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: **20 min**

1. Timer/Modalità automatica
2. Impostazione dell'ora
3. Tempo di cottura
4. Sicurezza bambini
5. Visualizza la temperatura o l'orologio
6. Pulsanti di regolazione
7. Manopola della temperatura
8. Manopola delle funzioni

ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perché sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

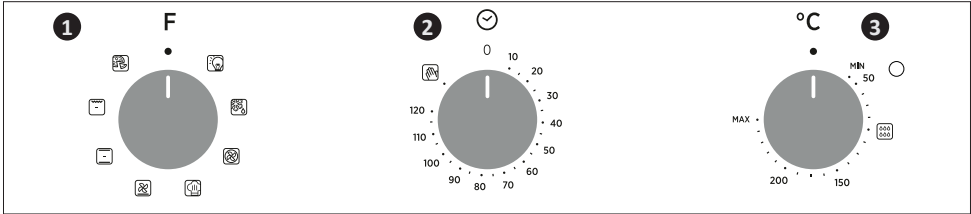
- Premere il tasto centrale 4 volte.
- Imposta l'ora con i tasti “-” “+”.
- Lasciare i tasti.

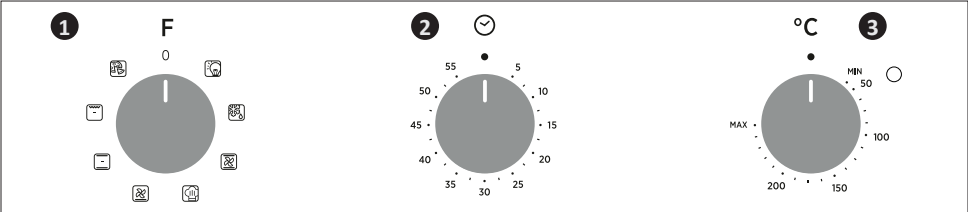
ATTENZIONE: Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

Uso del Programmatore Orologio a Controllo Touch

(A seconda del modello del forno.)

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI DISATTIVA	COSA FA	A COSA SERVE
BLOCCO BAMBINO 	• Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente “STOP” e il tempo preimpostato. Da questo momento tutte le altre funzioni sono bloccate, il LED Sicurezza bambini si accende, sul display lampeggia la scritta STOP e l’ora corrente.	• Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilitate. Da questo momento il LED Sicurezza bambini si spegne ed è nuovamente possibile selezionare tutte le funzioni.		
CONTA- MINUTI 	• Premere il tasto centrale 1 volta. • Premere i tasti “- “+” per regolare la durata • Lasciare i tasti	• Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	• Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito • Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	• Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).
DURATA COTTURA 	• Premere il tasto centrale 2 volte • Premere i tasti “- “+” per regolare la durata • Lasciare i tasti • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore.	• Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e “- “+”)	• Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno • Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. • Per modificare il tempo rimanente premere tasto SELECT +” - “ “+”	• Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.





Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione

Consumo energetico del prodotto in modalità OFF: 0,5 W

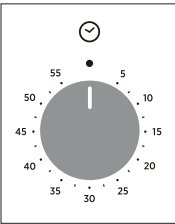
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità off: 20 min

1. Manopola di selezione delle funzioni

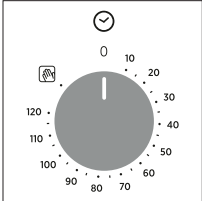
2. Tempo di cottura

3. Manopola di selezione del termostato

Utilizzo del timer dei minuti



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time. The timer will count down from the set time return to the 0 position and switch off automatically. For normal use of oven set the timer to the  position.

To set the oven ensure the timer is not on the 0 position

Modalità di cottura (A seconda del modello del forno.)

Mano- pola commu- tatore	T° preim- postata	Intervallo di T°	Funzione
			LAMPADA: Accende la luce del forno.
			SCONGELAMENTO: Quando la manopola è impostata su questa posizione, la ventola fa circolare aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti congelati, consentendo lo scongelamento senza alterare o modificare il contenuto proteico degli alimenti.
	180	50 ÷ MAX	MULTILIVELLO: Si consiglia di utilizzare questo metodo per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Il calore penetra meglio negli alimenti, riducendo i tempi di cottura e preriscaldamento. È possibile cucinare diversi alimenti contemporaneamente, con o senza la stessa preparazione, su uno o più livelli. Questo metodo di cottura garantisce una distribuzione uniforme del calore e gli odori non si mescolano. Consentire circa dieci minuti in più quando si cucinano alimenti contemporaneamente.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Questa funzione consente di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione degli elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.

	210	50 ÷ MAX	RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTOLA: L'elemento riscaldante inferiore viene utilizzato insieme alla ventola che fa circolare l'aria all'interno del forno. Questo metodo è ideale per crostate di frutta, torte salate, quiche, pizza e pâté. Previene l'asciugatura delle superfici anteriori degli alimenti.
	210	50 ÷ MAX	RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTOLA + VAPORE: L'elemento riscaldante inferiore viene utilizzato insieme alla ventola che fa circolare l'aria all'interno del forno. Questo metodo è ideale per crostate di frutta succose, torte salate, quiche, pizza e pâté. Previene l'asciugatura delle superfici anteriori degli alimenti. Questa funzione può essere utilizzata per pulire il forno con la funzione Aquactiva. La funzione Aquactiva è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e offrire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno grazie al potere del vapore.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENZIONALE: Vengono utilizzati sia l'elemento riscaldante superiore che quello inferiore. Preriscaldare il forno per circa dieci minuti. Questo metodo è ideale per tutte le preparazioni tradizionali di arrosti e prodotti da forno. Posizionare il cibo e il relativo recipiente su una griglia a metà altezza.
	220	50 ÷ MAX	CONVENZIONALE + VAPORE: Vengono utilizzati sia l'elemento riscaldante superiore che quello inferiore. Preriscaldare il forno per circa dieci minuti. Questo metodo è ideale per tutte le preparazioni tradizionali di arrosti e prodotti da forno. Posizionare il cibo e il relativo recipiente su una griglia a metà altezza. Questa funzione offre anche una cottura assistita dal vapore, che richiede di aggiungere 100 ml di acqua nella cavità quando il forno è freddo e di impostare la manopola su questa funzione. Non utilizzare il preriscaldamento per questa modalità. La modalità a vapore può essere utilizzata per ottenere una crosta più croccante e una superficie più lucida, in particolare per i prodotti da forno.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Ideale per grandi quantità di salsicce, bistecche e pane tostato. L'intera area sotto l'elemento grill diventa calda. Utilizzare con la porta chiusa. Girare il cibo a due terzi della cottura (se necessario). Per grigliare il pane tostato, utilizzare la temperatura massima nella posizione della griglia 5 senza preriscaldamento.
	210	50 ÷ MAX	CONVENZIONALE + VENTOLA: Selezionando questa funzione, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore lavorano insieme alla ventola per garantire una cottura uniforme su tutti i livelli. Questo metodo di cottura è ideale per arrosti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi.
	210	50 ÷ MAX	CONVENZIONALE + VENTOLA + VAPORE: Selezionando questa funzione, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore lavorano insieme alla ventola per garantire una cottura uniforme su tutti i livelli. Questa funzione offre anche una cottura assistita dal vapore, che richiede di aggiungere 150 ml di acqua nella cavità e di impostare la manopola su questa funzione. Non utilizzare il preriscaldamento per questa modalità. Questo metodo di cottura aumenta la tenerezza e il sapore di ogni piatto, in particolare degli arrosti e della carne rossa.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Con questa funzione l'aria calda viene fatta circolare nel forno per garantire un risultato perfetto per piatti come pizza o torte.



Scansiona il codice QR e scopri come utilizzarlo al meglio per preparare le tue ricette preferite.

Pulizia e manutenzione del forno

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Atten- dere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detersivi abrasivi, pagliette di ferro o oggetti ap- puntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detersivi a base di candeggina (ammo- niaca).

PARTI IN VETRO

E' consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di deter- gente ben strizzata e sciacquare con acqua.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

ACCESSORI

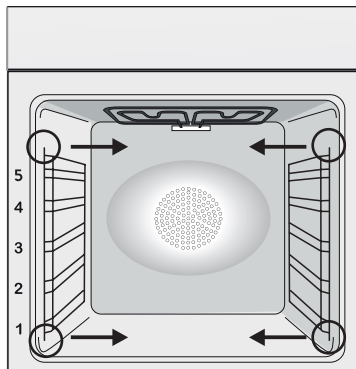
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli : evitare di usare detersivi abrasivi.

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detersivo per piatti.

Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detersivo. In alterna- tiva, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detersivo per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

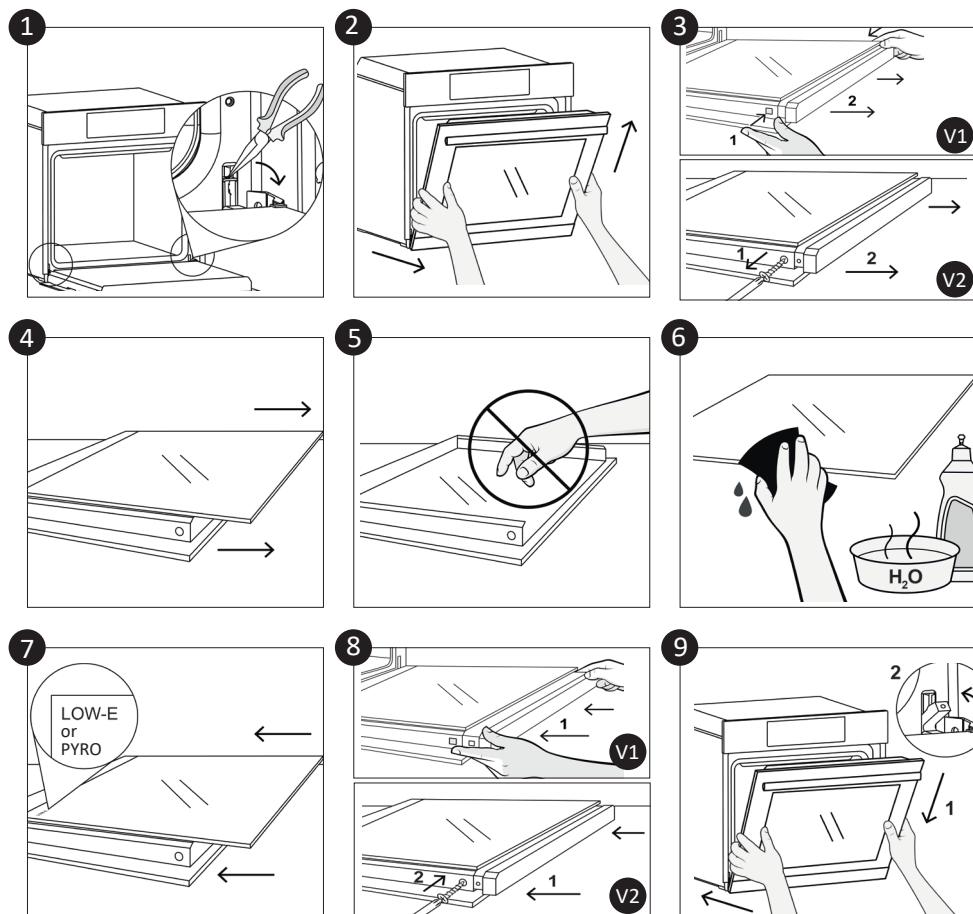
Manutenzione (A seconda del modello del forno.)



RIMOZIONE E PULIZIA DELLE SCAFFALATURE A FILO

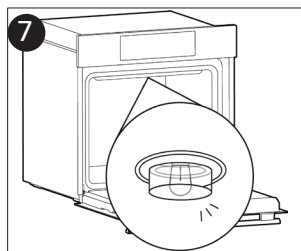
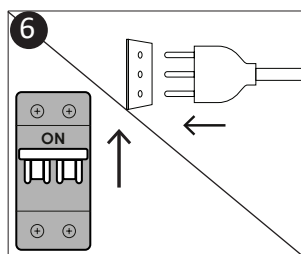
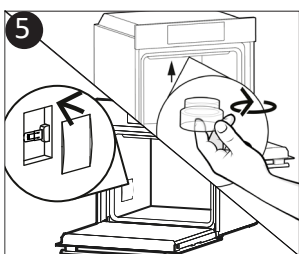
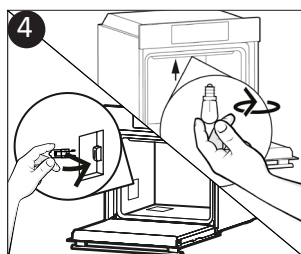
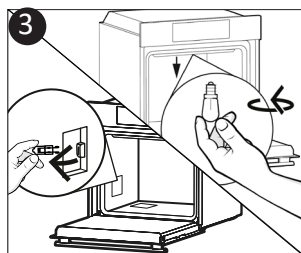
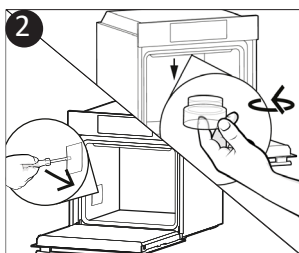
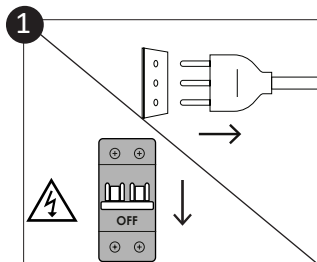
- 1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)
- 2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizza- re una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.
- 3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso.

Rimozione e Pulizia della Porta in Vetro (A seconda del modello del forno.)



Changing the Bulb (A seconda del modello del forno.)

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso tipo.
3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riposizionare il coperchio in vetro.



Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose di classe di efficienza energetica G (Lampada). * In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

Funzione Aquactiva (A seconda del modello del forno.)

La procedura Aquactiva utilizza il vapore per aiutare a rimuovere i residui di grasso e particelle di cibo dal forno.

1. Versare 100 ml di acqua nel contenitore Aquactiva situato sul fondo del forno.
2. Impostare la funzione del forno su Riscaldamento Inferiore + Ventola ().
3. Impostare la temperatura sull'icona Aquactiva ().
4. Lasciare che il programma funzioni per 20 minuti.
5. Dopo 20 minuti, spegnere il programma e lasciare raffreddare il forno.
6. Quando l'apparecchio è freddo, pulire le superfici interne del forno con un panno.

Avvertenza: Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo prima di toccarlo.
Prestare attenzione a tutte le superfici calde, poiché c'è il rischio di ustioni.
Utilizzare acqua distillata o potabile.



Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello

vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

Risoluzione dei Problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette

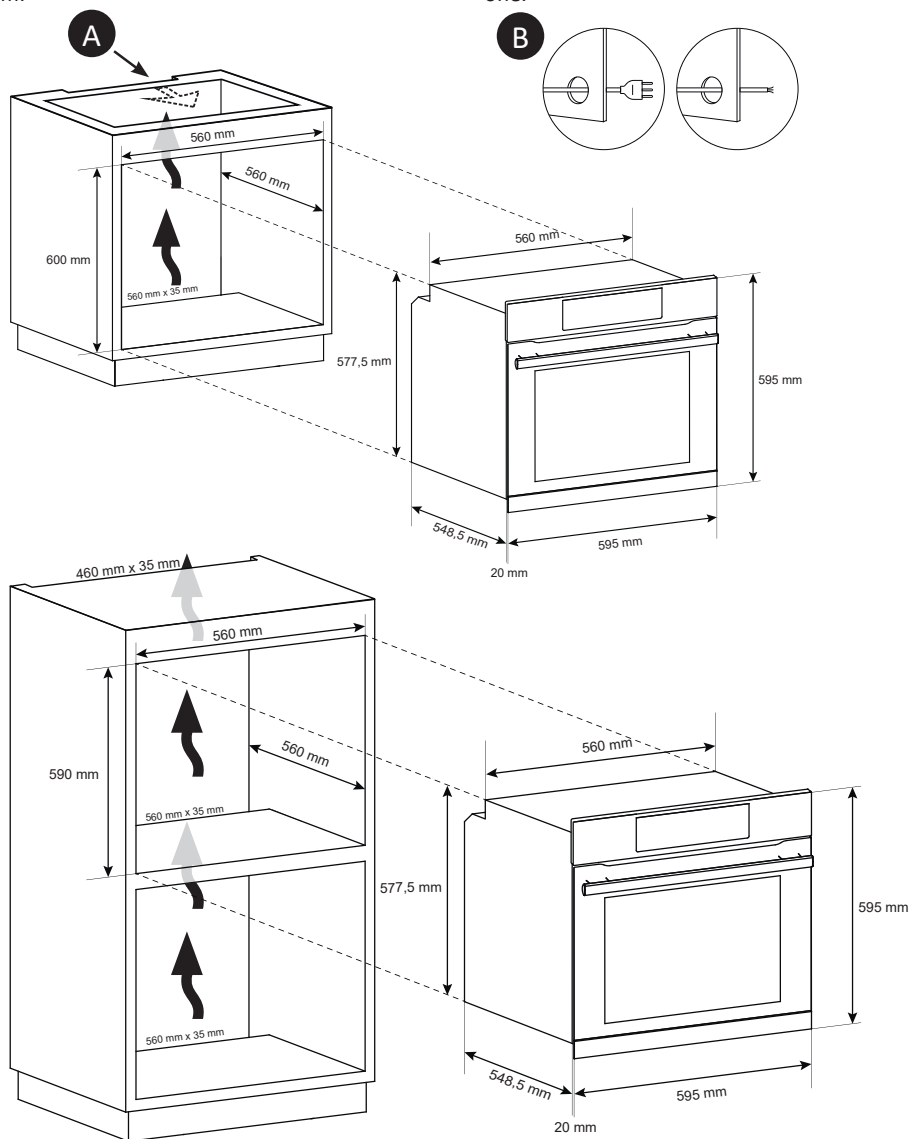
Garanzie

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Installazione

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm.

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.



IT Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

Shrnutí

63	Bezpečnostní pokyny
67	Obecné pokyny
69	Popis výrobku
72	Popis displeje
74	Režimy vaření
76	Čištění a údržba trouby
76	Údržba
80	Řešení potíží
81	Installation

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.
- Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- VAROVÁNÍ: přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- UPOZORNĚNÍ: přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- UPOZORNĚNÍ: Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- UPOZORNĚNÍ: abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní

prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.

- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
- Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:

SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:
Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na max-

imální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.
- VAROVÁNÍ: Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.

- POZOR: Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.
- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.

VAROVÁNÍ (*PRO PARNÍ NÁDOBU)

- VAROVÁNÍ: Nebezpečí popálení a poškození spotřebiče: unikající pára při pečení v páře může způsobit popáleniny: Po použití funkce pečení v páře otvírejte dvířka opatrně, abyste předešli zranění.
- K plnění nádoby během pečení v páře používejte pouze pitnou vodu.
- VAROVÁNÍ: Po použití může být zbylá voda v nádobě stále horká. Při manipulaci buďte opatrní.
- Upozorňujeme, že parní nádoba je určena pouze k používání uvnitř trouby. Nepoužívejte parní nádobu na varných deskách ani otevřeném plameni.
- Nedoporučuje se vkládat nádobu do myčky. Myjte ji ručně běžným prostředkem na mytí nádobí.
- Na parní nádobu nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky.

Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmy. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

POZNÁMKA: funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

Bezpečnostní pokyny

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Použití jakéhokoli elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

Sécurité électrique

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.

Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájeny troubou.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

POZNÁMKA: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací. Když je trouba vypnutá, může být kolem hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě. Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádoby a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

Instalace

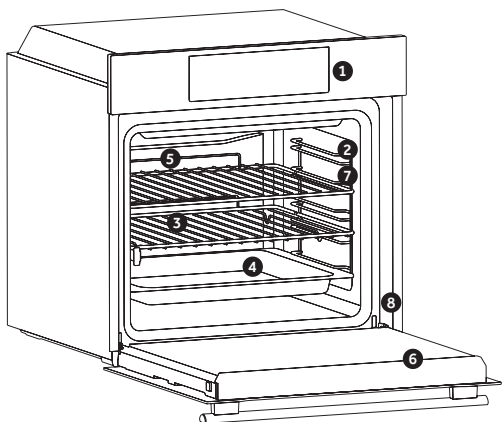
Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.

Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ; Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vyčistěte vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

Popis výrobku



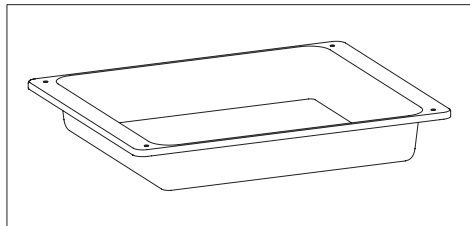
1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo



Sem запиšte sériové číslo pro budoucí použití.

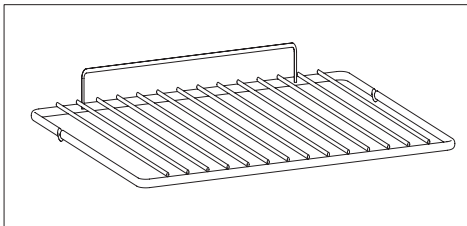
PŘÍSLUŠENSTVÍ (Závisí na modelu trouby.)

Odkapávací plech



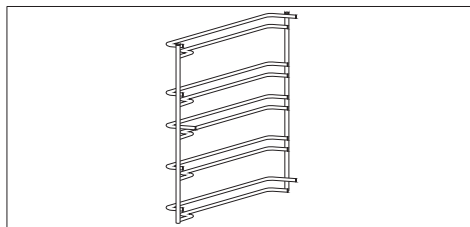
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

Kovový rošt



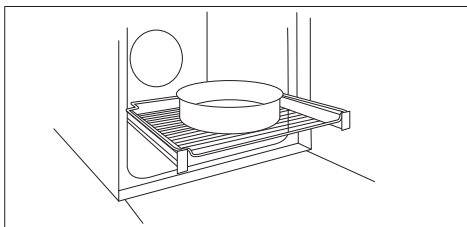
Drží pečicí plechy a talíře.

Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)



Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

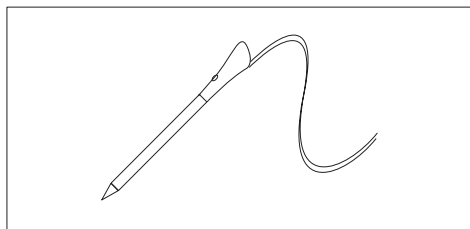
Teleskopické vodicí lišty (pouze pokud se používají)



Dvě vodicí lišty, které usnadňují kontrolu stavu pečení, protože umožňují snadné vytažení a přemístění plechů a roštů uvnitř vnitřního prostoru.

POZNÁMKA: Rošty trouby nejsou vhodné pro přímý kontakt s potravinami. Použijte prosím vhodné plechy nebo pečicí papír.

Sonda do masa (pouze pokud je ve výbavě)

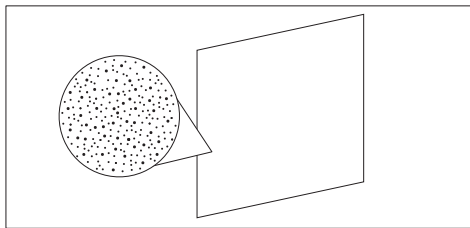


Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Zapojte ji do otvoru na horní straně vnitřního prostoru. Měla by se zasunovat, když je trouba chladná.

VAROVÁNÍ:

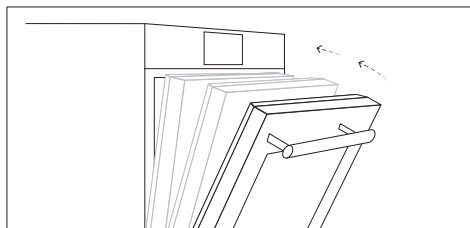
- Nepřehřívajte troubu, ani nezahajujte pečení před správným zasunutím sondy do masa.
- Nepokoušejte se zasunovat sondu do masa do zmražených potravin...

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



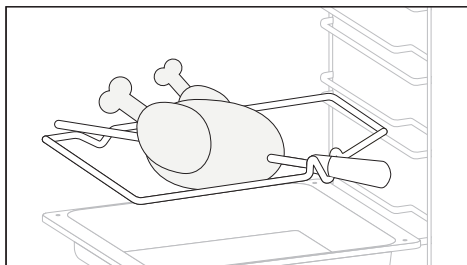
Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



Závěsy, které zaručují automatický tlumený a vyrovnaný pohyb dvířek během zavírání.

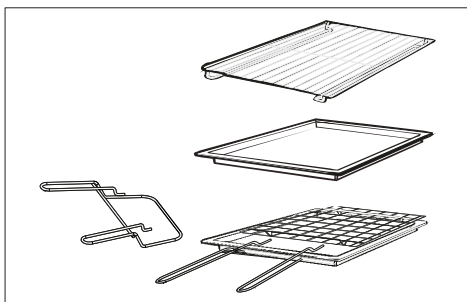
Ropovač (pouze pokud je ve výbavě)



Pro vaření na grilu není potřeba žádné přehřívání. Vaření se zavřenými dvířky.

- Odšroubujte háčky
- Vložte rožeň do masa, které chcete vařit
- Zajistěte maso háky
- Utáhněte šrouby
- Vložte vřeteno do otvoru, kde je umístěn motor.
- Odstraňte rukojeť a použijte ji na konci pečení, abyste zabránili popálení při vyjímání jídla z trouby

Sada grilovacích pánví (pouze pokud je ve výbavě)



Jednoduchá police pojme formy a nádoby.

Polička držáku tácu je vhodná zejména pro grilování věcí.

Použijte jej s odkapávací miskou.

Speciální profil polic znamená, že zůstanou vodorovně i po vytažení. Nehrozí žádné sklouznutí nebo vytlití nádobí.

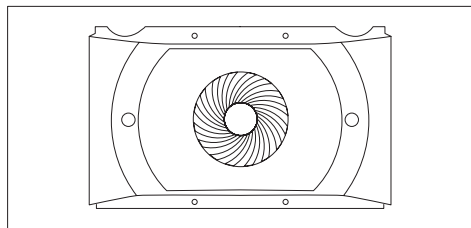
Odkapávací miska zachycuje šťávu z grilovaných potravin. Používá se pouze u grilu, rotisserie nebo grilu s ventilátorem; vyjměte jej z trouby pro jiné způsoby pečení.

Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako plech na pečení, protože to vytváří kouř a tuk rozstříkne vaši troubu a zašpiní ji.

Držák podnosu

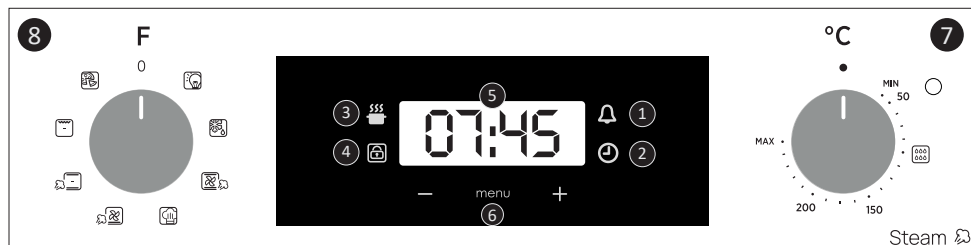
Polička držáku tácu je ideální pro grilování. Používejte jej ve spojení s odkapávací miskou. Součástí je rukojeť, která pomáhá při bezpečném přemístování obou příslušenství. Nenechávejte rukojeť uvnitř trouby.

Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

Popis displeje (Závisí na modelu trouby.)



Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826

Příkon výrobku v pohotovostním režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 0,8 W

Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 20 min

- 1- Doba pečení
- 2- Nastavení hodin
- 3- Časovač
- 4- Dětský zámek
- 5- Zobrazení teploty nebo času
- 6- Tlačítka nastavení
- 7- Volič teploty
- 8- Volič funkcí

VAROVÁNÍ: první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

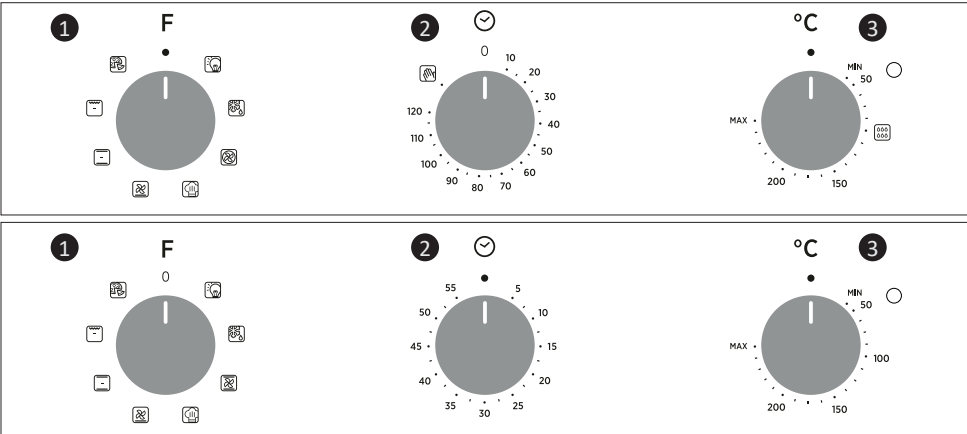
- Stiskněte centrální tlačítko 4 krát
- Nastavte čas “-” “tlačítek +”.
- Uvolněte všechna tlačítka.

UPOZORNĚNÍ: Le four ne peut fonctionner qu’après réglage de l’heure.

Použití dotykového ovládání programátoru hodin

(Závisí na modelu trouby.)

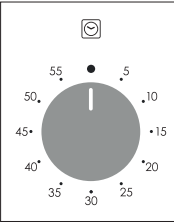
FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	VÝHODY
DĚTSKÁ POJISTKA 	• Funkce dětské pojistky se aktivuje podržením tlačítka Nastavení (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku jsou všechny ostatní funkce zablokovány, LED kontrolka dětské pojistky se rozsvítí, displej střídavě bliká nápisem STOP a aktuálním časem.	• Funkce dětské pojistky se deaktivuje opětovným podržením dotykového tlačítka Nastavení (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku kontrolka LED dětské pojistky zhasne a všechny funkce jsou opět dostupné.		
MINUTKA 	• Stiskněte centrální tlačítko 1krát • Stiskněte tlačítka „-“ a „+“ pro nastavení požadovaného času • Uvolněte všechna tlačítka	• Po uplynutí nastaveného času se aktivuje zvukový alarm (tento alarm se automaticky zastaví, lze jej však okamžitě vypnout stisknutím tlačítka VYBRAT).	• Na konci nastaveného času zazní alarm. • Během procesu displej zobrazuje zbývající čas.	• Umožňuje používat troubu jako budík (lze aktivovat buď při používání trouby, nebo bez jejího používání).
DOBA PEČENÍ 	• Stiskněte centrální tlačítko 2krát • Stiskněte tlačítka „-“ nebo „+“ pro nastavení požadované doby vaření • Uvolněte všechna tlačítka • Nastavte funkci vaření pomocí voliče funkcí trouby	• Stiskněte libovolné tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální tlačítko pro návrat k funkci hodin.	• Umožňuje přednastavit dobu vaření potřebnou pro zvolený recept. • Chcete-li zkontrolovat, kolik času zbývá, stiskněte tlačítko VYBRAT 2krát. • Chcete-li změnit/přenastavit přednastavený čas, stiskněte tlačítko VYBRAT a tlačítka „-“ „+“.	• Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne. Pokud si přejete ukončit vaření dříve, otočte volič funkcí na 0 nebo nastavte čas na 0:00 (tlačítka VYBRAT a „-“ „+“).



Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826
Příkon výrobku v režimu vypnuto: 0,5 W
Doba, po které spotřebič automaticky přejde do režimu vypnuto: 20 min

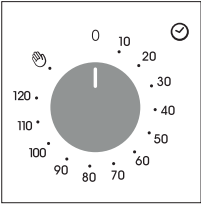
- 1. Volicí knoflík funkcí
- 2. Doba vaření
- 3. Volicí knoflík termostatu

Použití minutového časovače



Chcete-li nastavit dobu vaření, otočte voličem o jednu celou otáčku a poté nastavte index na požadovaný čas. Po uplynutí času zazvoní signál na několik sekund.

Pomocí časovače konce vaření

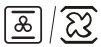


Tento ovladač umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení (max. 120 min.), trouba se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne. Časovač bude odpočítávat od nastaveného času, vrátí se do polohy 0 a automaticky se vypne. Při běžném používání trouby nastavte časovač do polohy 0.

Chcete-li nastavit troubu, ujistěte se, že časovač není v poloze 0

Režimy vaření (Závisí na modelu trouby.)

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezí	Funkce
			LAMP: Zapíná světlo v troubě.
			ODMRZAVANJE: Když je volič nastaven na tuto pozici, ventilátor cirkuluje vzduch při pokojové teplotě kolem zmraženého jídla, takže se rozmrazí, aniž by došlo ke změně nebo poškození bílkovin v potravině.
	180	50 ÷ MAX	MULTI LEVEL: Tento režim doporučujeme používat pro drůbež, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do jídla, čímž se zkracuje doba vaření a předejde hřívání. Můžete připravovat různé pokrmy současně, s podobnou nebo rozdílnou přípravou, a to na jedné nebo více úrovních. Tento způsob vaření zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla a nedochází k míšení vůní. Přidejte přibližně deset minut k době přípravy, pokud vaříte více jídel najednou.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Tato funkce umožňuje zdravější vaření, protože snižuje množství tuku nebo oleje potřebného při přípravě. Kombinace topných těles s cyklickým prouděním vzduchu zajišťuje dokonalé výsledky pečení.
	210	50 ÷ MAX	DONJE GRIJANJE + VENTILATOR: Spodní topné těleso je používáno spolu s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Tento režim je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dorty, quiche a paštiky. Zabraňuje vysychání jídla a podporuje kynutí těsta na dorty, chleba a jiné spodně pečené pokrmy.
	210	50 ÷ MAX	DONJE GRIJANJE + VENTILATOR + PARA: Spodní topné těleso je používáno s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Tento režim je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dorty, quiche a paštiky. Zabraňuje vysychání jídla a podporuje kynutí těsta na dorty, chleba a jiné spodně pečené pokrmy. Tuto funkci lze použít pro čištění trouby pomocí funkce Aquactiva. Funkce Aquactiva je navržena tak, aby snadno zvládla lehké nečistoty a poskytla rychlé a ekologické řešení pro čištění trouby pomocí síly páry.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENCIONALNO: Používají se horní a spodní topná tělesa. Přehřejte troubu přibližně deset minut. Tento režim je ideální pro tradiční pečení a pečení. Jídlo a nádobu umístěte na střední pozici.

	220	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + PARNO: Spodní topné těleso je používáno spolu s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Tento režim je ideální pro šťavnatě ovocné koláče, dorty, quiche a paštiky. Zabraňuje vysychání jídla a podporuje kynutí těsta na dorty, chleba a jiné spodně pečené pokrmy. Tuto funkci lze použít pro čištění trouby pomocí funkce Aquactiva. Funkce Aquactiva je navržena tak, aby snadno zvládla lehké nečistoty a poskytla rychlé a ekologické řešení pro čištění trouby pomocí síly páry.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Ideální pro velké množství klobás, steaků a topinek. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřeje. Používejte s uzavřenými dvířky. Otočte jídlo přibližně ve dvou třetinách doby vaření (pokud je to nutné). Při grilování topinek použijte maximální teplotu na pozici roštu 5, bez předehřívání.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + VENTILATOR: Při volbě této funkce pracují spodní a horní topná tělesa společně s ventilátorem, což zajišťuje rovnoměrné vaření na všech úrovních. Tento způsob přípravy zvyšuje šťavnatost a chuť všech pokrmů, zejména pečení a červeného masa.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + VENTILATOR + PARA: Při volbě této funkce pracují spodní a horní topná tělesa společně s ventilátorem, což zajišťuje rovnoměrné vaření na všech úrovních. Tato funkce navíc poskytuje vaření s pomocí páry, které vyžaduje přidání 150 ml vody do dutiny a otočení knoflíku na tuto funkci. Nepoužívejte předehřívání pro tuto funkci. Tento způsob přípravy zvyšuje šťavnatost a chuť všech pokrmů, zejména pečení a červeného masa.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: S touto funkcí horký vzduch cirkuluje v troubě, což zajišťuje dokonalý výsledek pro pokrmy, jako je pizza nebo dorty.



Naskenujte QR kód a objevte, jak ho co nejlépe využít k přípravě vašich oblíbených receptů.

Čištění a údržba trouby

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

SKLENĚNÉ DÍLY

Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

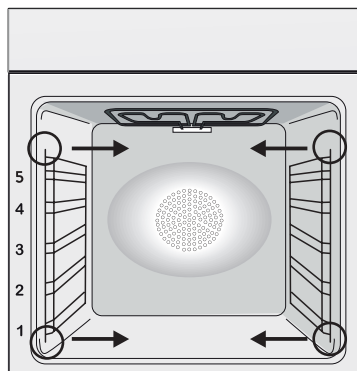
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí. Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

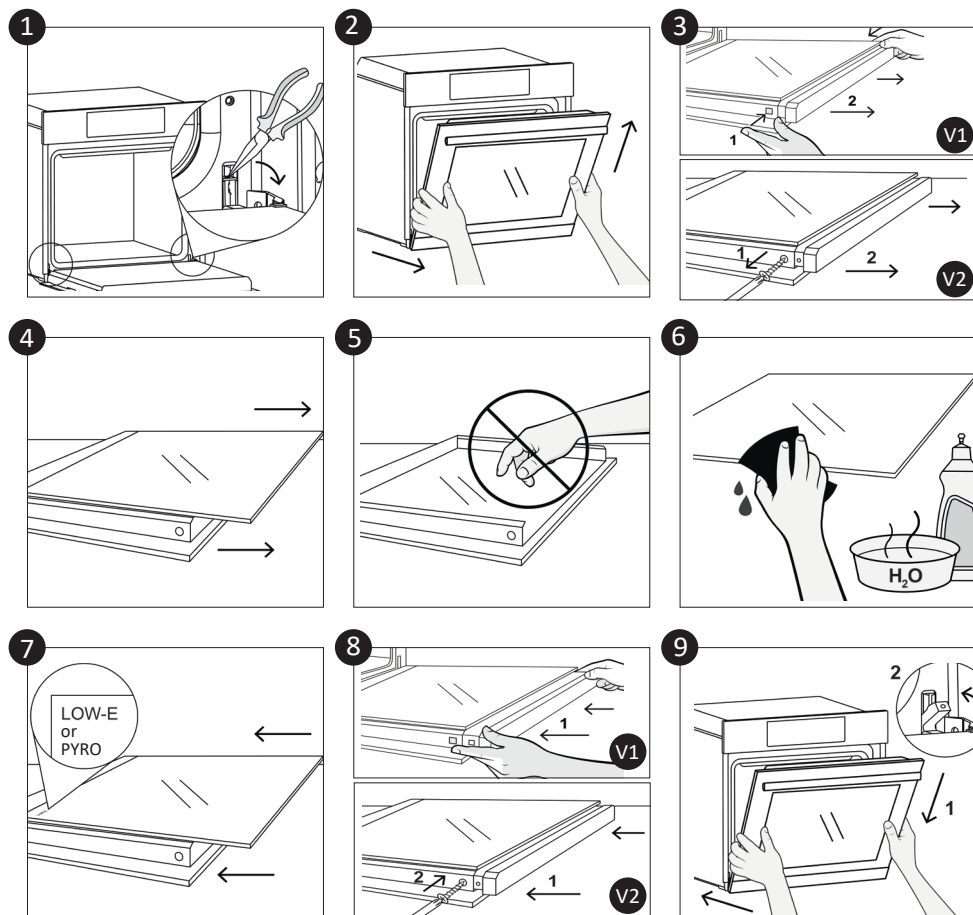
Údržba (Závisí na modelu trouby.)



DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

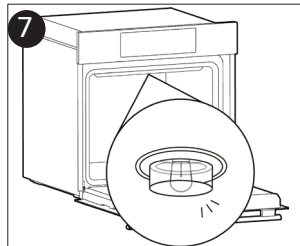
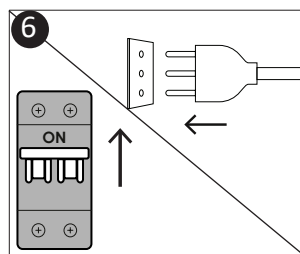
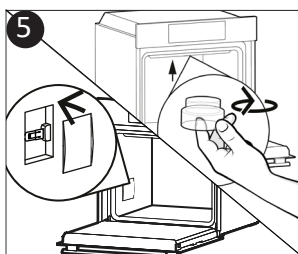
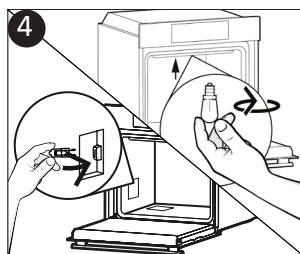
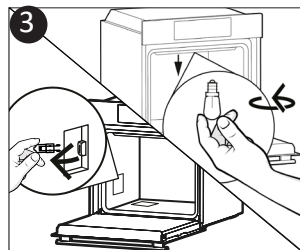
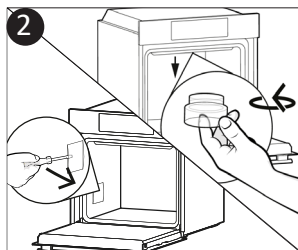
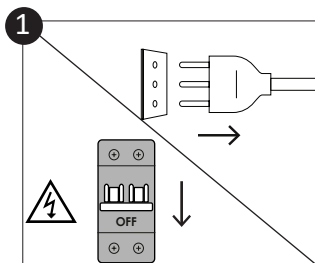
- 1- Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz níže).
- 2- Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
- 3- Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.

Demontáž A Čištění Skleněných Dveří (Závisí na modelu trouby.)



Výměna žárovky (závisí na modelu trouby.)

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a nahradte ji novou žárovkou stejného typu.
3. Po výměně vadné žárovky znovu nasadte skleněný kryt.



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů energetické třídy G (Lampa). * V případě problému s touto lampou kontaktujte zákaznický servis.

Funkce Aquactiva (Závisí na modelu trouby.)

Postup Aquactiva využívá páru k odstranění zbytků tuku a potravin z trouby.

1. Nalijte 100 ml vody do nádoby Aquactiva na dně trouby.
 2. Nastavte funkci trouby na Spodní ohřev + Ventilátor ().
 3. Nastavte teplotu na ikonu Aquactiva. 
 4. Nechte program běžet 20 minut.
 5. Po 20 minutách program vypněte a nechte troubu vychladnout.
 6. Když je spotřebič chladný, očistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
- Upozornění: Ujistěte se, že je spotřebič chladný, než se ho dotknete.
Je nutné dávat pozor na všechny horké povrchy, protože hrozí nebezpečí popálení.
Používejte destilovanou nebo pitnou vodu.



Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;

- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový

spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí
Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

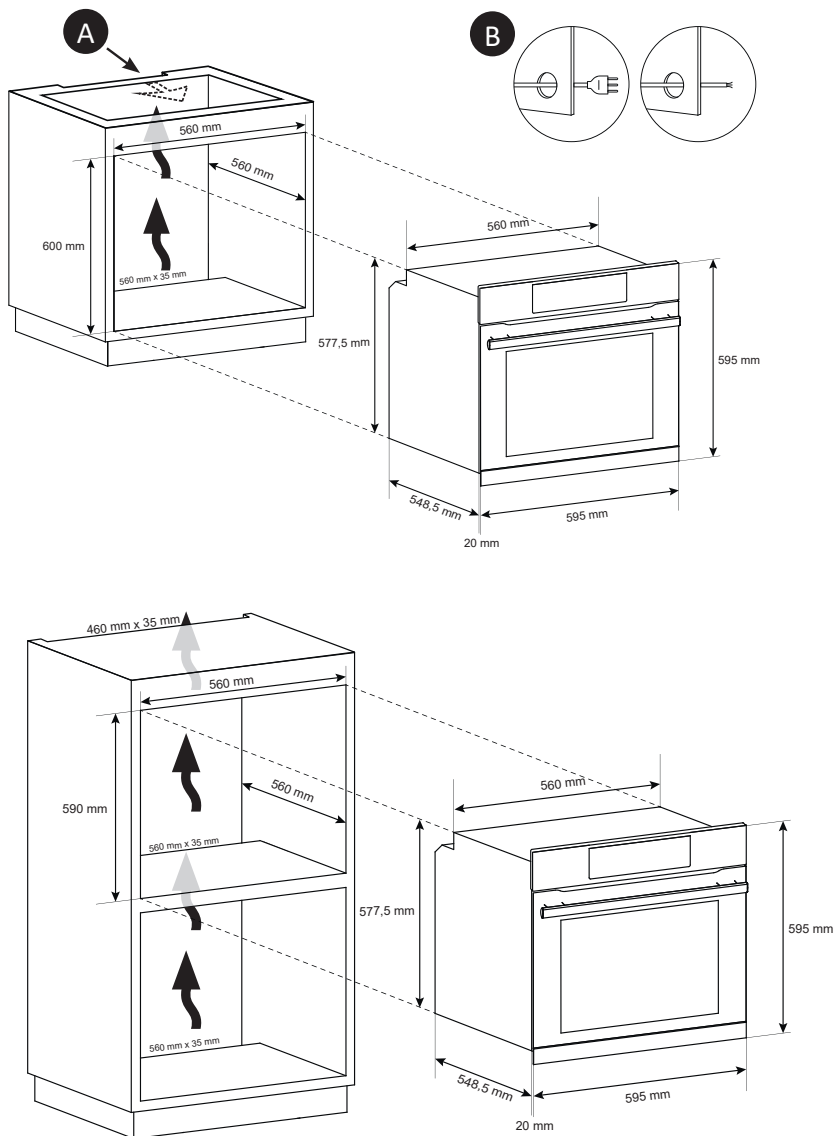
Řešení potíží

Problém	Možná Příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná

Instalacja

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.



CZ Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazuje si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

Obsah

82	Bezpečnostné pokyny
87	Všeobecné pokyny
89	Popis produktu
92	Opis displeja
94	Prevádzkové pokyny
96	Všeobecné informácie o čistení
96	Údržba
100	Riešenie problémov
101	Installation

Bezpečnostné pokyny

- Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklených dvierkach môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložením jedla do vnútra rúry. V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.
- Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorenej tácky.
- Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.
- VAROVANIE: prístupné diely sa môžu počas používania rúry zohriať. Malé deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE:
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.
- VAROVANIE: aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
- Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
- Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

- Pred vybratím pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.
- Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.
- Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte čistič využívajúcu na čistenie paru ani prúd vody pod vysokým tlakom.
- Ak je vám rúra dodaná od výrobcu bez zástrčky: SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOU ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO PRIPOJIŤ PRIAMO K NAPÁJACEJ SIETI. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.
- Ak je vám rúra dodaná od výrobcu so zástrčkou: Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom.

Zásuvka alebo omnipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné. Odpojenie sa môže dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.
- Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.
- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.
- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.
- Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.
- Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože by sa mohol prehrievať.
- Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do vnútra rúry.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený v polohe vzadu a nahor.
- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenapĺňajte dno rúry vodou.

- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.
- Rúra môže byť umiestnená v skrinke kuchynskej linky alebo pod pracovnou doskou. Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane pripravte podľa typu úchytiak.
- S cieľom správneho používania rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekladli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.

UPOZORNENIA (*PRE PARNÚ NÁDOBU)

- VAROVANIE: Nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča: unikajúca para pri pečení v pare môže spôsobiť popáleniny: Po použití funkcie pečenia v pare otvárajte dvierka opatrne, aby ste predišli zraneniu
- Na plnenie nádoby na použitie počas funkcie pary používajte iba pitnú vodu.
- VAROVANIE: Po použití môže byť zvyšková voda v nádobe ešte horúca. Manipulujte s ňou opatrne.
- Upozorňujeme, že parná nádoba je určená na použitie iba v rúre. Parnú nádobu nepoužívajte na varných doskách ani na otvorenom plameni.
- Neodporúča sa vkladať nádobu do umývačky riadu. Umyte ju ručne bežným saponátom.
- Na parnú nádobu nepoužívajte drsné alebo abrazívne čističe ani ostré kovové škrabky.

Všeobecné pokyny

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre jeden z našich výrobkov. V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov s rúrou si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte sériové číslo, aby ste ho mohli poskytnúť zákazníckym službám, ak bude potrebná nejaká oprava. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a poraďte sa s kvalifikovaným technikom. Všetok obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, klince), uchovávajte mimo dosahu detí. Keď sa rúra zapne prvýkrát, môže sa vytvoriť silne zapáchajúci dym, čo je spôsobené tým, že sa lepidlá na izolačných doskách okolo rúry zahrejú po prvýkrát. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, je potrebné pred vložením jedla do rúry počkať, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď sa nedodržiavajú pokyny uvedené v tomto dokumente

POZNÁMKA: funkcie rúry, jej vlastnosti a príslušenstvo uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Bezpečnostné údaje

Rúru používajte len na určený účel, ktorým je len príprava jedla z potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nesprávne, a teda nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným používaním. Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel;
 - nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi alebo vlhkými rukami alebo nohami;
 - všeobecne sa neodporúča použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a predlžovacích káblov;
- v prípade poruchy a/alebo chybného fungovania spotrebiča vypnite a nemanipulujte s ním.

Elektrische Sicherheit

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PŘÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájací zdroj, ku ktorému je rúra pripojená, musí vyhovovať právnych predpisom platným v krajine inštalácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickej sieti s uzemnenou stenovou zásuvkou alebo s odpojovačom s niekoľkými pólmí, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečny rez, ktoré zabezpečí správne napájanie rúry.

PRIPOJENIE

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220-240 VAC medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;
- nastavenie odpojovača.

Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke napájacieho zdroja.

VAROVANIE:

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacou svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

POZNÁMKA: keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa rúra mohla do nej pripojiť, ak sa odstráni z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel smie vymeniť len technický servisný personál alebo technik s ekvivalentnou kvalifikáciou.

Keď je rúra vypnutá, v okolí centrálného hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasunúť zásuvku obrátene alebo prehodíte napájacie svorky.

Aanbevelingen

Po každom použití rúry pomôže minimálne čistenie udržať rúru dokonalo čistú.

Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri nanosení hliníkovej fólie alebo akéhokoľvek iného ochranného materiálu hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných súčiastiach a strata jeho dôležitých vlastností. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a následkom toho silnému dymovému zápachu, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť dobu prípravy jedla a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné voči veľmi vysokým teplotám.

Inštalácia

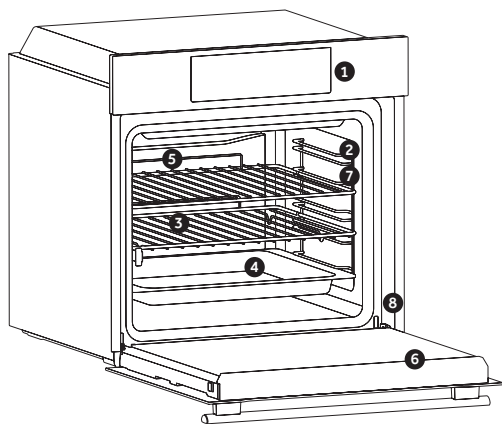
Výrobcovia nie sú povinní vykonávať inštaláciu. Ak je potrebná asistencia výrobcu pri odstraňovaní porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou, na túto asistenciu sa záruka nevzťahuje. Musia byť dodržané pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikované osoby. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ujmu osobám a zvieratám alebo škody na majetku. Výrobca nezodpovedá za takúto ujmu ani škody. Rúra môže byť umiestnená len vysoko v stojane. Pred upevnením musíte zabezpečiť dobré vetranie v priestore rúry, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vyhotovte otvory uvedené na poslednej strane podľa typu montáže.

Prvé použitie

PREDČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistite. Vonkajšie plochy poutierajte vlhkou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a poutierajte vnútro rúry roztokom teplej vody a tekutého čistiacieho prostriedku. Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte ju zapnutú asi 1 hodinu, to odstráni všetok pretrvávajúci zápach novosti.

Popis produktu



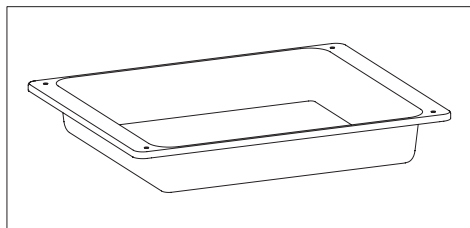
1. Ovládací panel
2. Polohy poličiek (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Mriežky
4. Plechy
5. Ventilátor (ak sa tam nachádza)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. Sériové číslo



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti

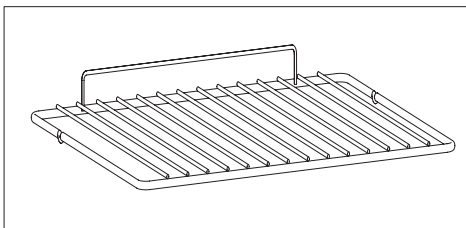
PRÍSLUŠENSTVO (Záleží od modelu rúry.)

Odkvapkávací plech



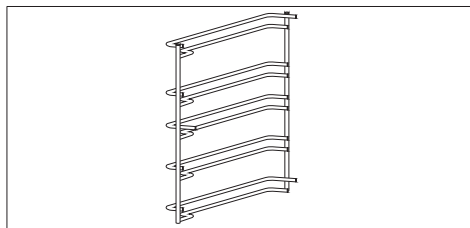
Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na mriežkach.

Kovová mriežka



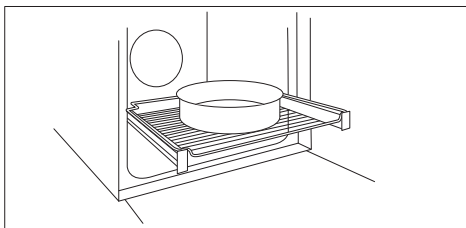
Drží plechy a podnosy na pečenie.

Bočné mriežky (len ak sa tam nachádzajú)



Nachádzajú sa na oboch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové mriežky a odkvapkávacie plechy.

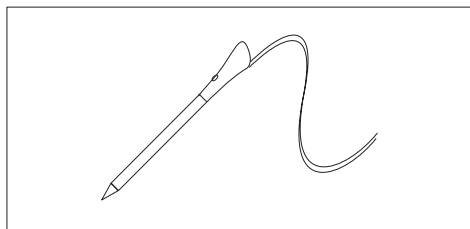
Výsuvné vodidlá (len ak sa tam nachádzajú)



Dve vodiace koľajnice, ktoré uľahčujú kontrolu stavu pečenia, pretože umožňujú ľahké vytiahnutie a premiestnenie plechov a mriežok vo vnútri rúry.

NOTA: Rúrové rošty nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Prosím, používajte vhodné plechy alebo papier na pečenie.

Sonda na mäso (len ak sa tam nachádza)

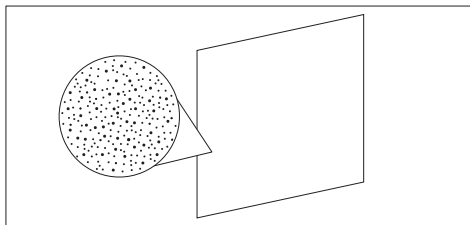


Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia. Vložíte do otvoru v hornej časti vnútorného priestoru rúry. Vkladajte, keď je rúra vychladnutá.

VAROVANIA:

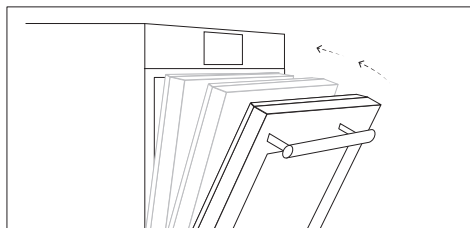
- Rúru nepredhrievajte ani nezačnite piecť, kým nemáte správne vloženú sondu na mäso.
- Sondu na mäso sa nepokúšajte vložiť do zamrznutého jedla.

Katalytický panel (iba ak sa tam nachádza)



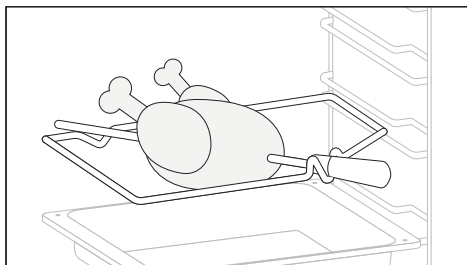
Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

Mäkké zatvorenie (len ak sa tam nachádza)



Závesy, ktoré zabezpečujú automatický mäkký a plynulý pohyb počas fázy zatvárania dverí rúry.

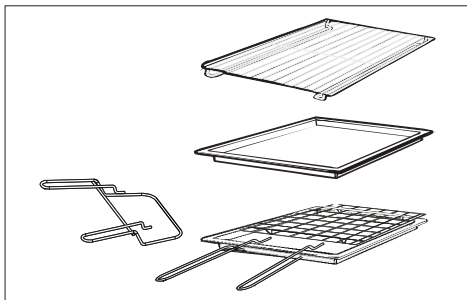
Otočná ražňa (len ak sa tam nachádza)



Na pečenie s rotačným grilom nie je potrebné predhrievanie. Pečenie prebieha so zatvorenými dvierkami.

- Odskrutkujte háky
- Zasuňte špíz do mäsa, ktoré chcete pripraviť
- Zafixujte mäso pomocou hákov
- Utiahnite skrutky
- Zasuňte vreteno do otvoru, kde sa nachádza motor
- Odstráňte rukoväť a použite ju na konci pečenia, aby ste sa pri vyberaní jedla z rúry nespálili

Sada grilovacích panvíc (len ak sa tam nachádza)



Jednoduchá polica je vhodná na formy a nádoby. Polica s držiakom na plech je obzvlášť vhodná na grilovanie. Používajte ju spolu s odkvapkávacím plechom.

Špeciálny profil polic zaistuje, že zostanú vodorovné, aj keď sú úplne vysunuté. Neexistuje riziko, že by sa nádoba zošmykla alebo vyliala.

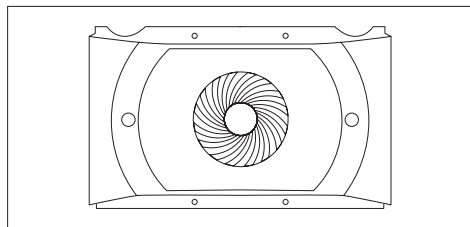
Odkvapkávací plech zachytáva šťavy z grilovaných jedál. Používa sa len s grilom, rotačným grilom alebo ventilátorovým grilom; pri iných spôsoboch varenia ho z rúry odstráňte.

Nikdy nepoužívajte odkvapkávací plech ako pekáč, pretože to spôsobí dym a rozstreknutie tuku, čo zašpiní rúru.

Držiak na plech

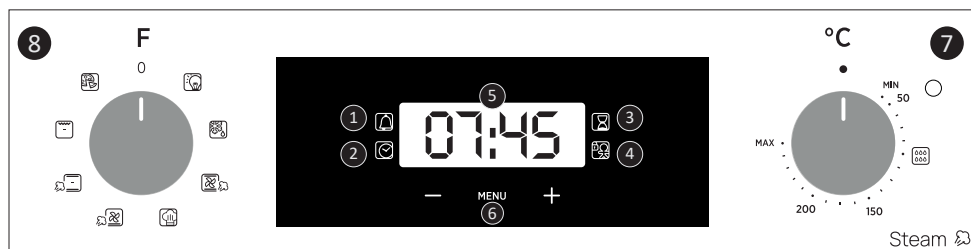
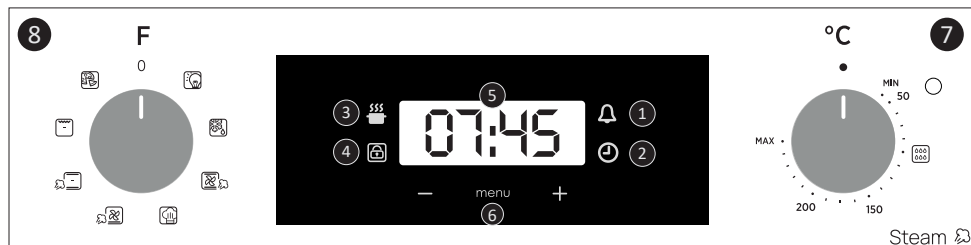
Polica s držiakom na plech je ideálna na grilovanie. Používajte ju v kombinácii s odkvapkávacím plechom. Súčasťou je rukoväť na bezpečné premiestňovanie oboch príslušenstiev. Rukoväť nenechávajte v rúre.

Hlavný panel (iba ak sa tam nachádza)



Vzduchový dopravník, ktorý zvyšuje cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. To umožňuje zlepšený výkon pečenia, rovnomernejšie upečenie jedla pri všetkých teplotách, kratšie časy pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vo vnútri rúry.

Opis displeja (záleží od modelu rúry.)



Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826

Spotreba energie produktu v pohotovostnom režime s informáciami alebo stavovým displejom: 0,8 W

Doba, po ktorej sa zariadenie automaticky prepne do pohotovostného režimu s informáciami alebo stavovým displejom: 20 min

1. Minute minder
2. Nastavenie hodín
3. Doba varenia
4. Detská poistka
5. Zobrazenie teploty alebo hodín
6. Ovládacie prvky nastavenia LCD displeja
7. Ovládacie gombík funkcií
8. Ovládacie gombík termostatu

UPOZORNENIE: prvú operáciu, ktorá sa má vykonať po inštalácii rúry alebo po prerušení napájania (je to rozpoznateľné, že pulzovanie displeja a zobrazenie 12:00) nastavuje správny čas. To sa dosiahlo nasledovne.

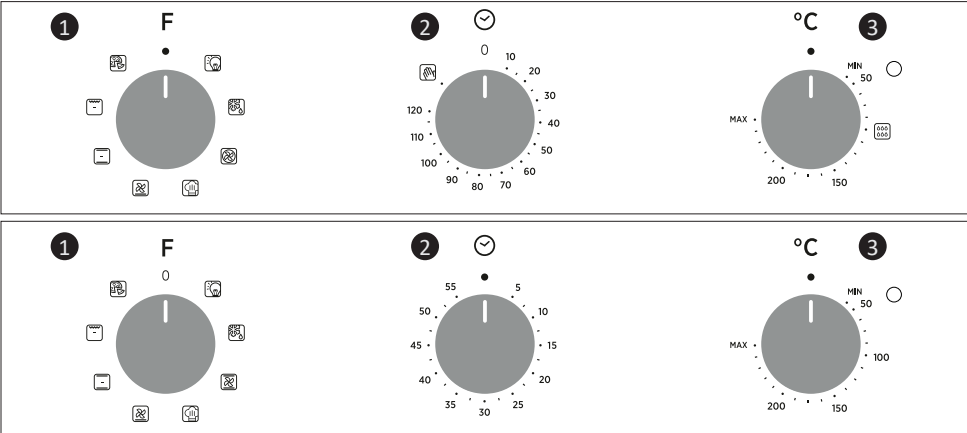
- Stlačte centrálnu tlačidlo.
- Nastavte čas pomocou tlačidiel “-” “+”.
- Uvoľnite všetky tlačidlá.

POZOR: Rúra bude pracovať len za predpokladu, že sú nastavené hodiny.

Použitie programátora hodín s dotykovým ovládaním

(Záleží od modelu rúry.)

FUNKCIA	KAKO SE AKTIVIRA	KAKO SE ISKLUČUJE	ŠTA OBAVLJA	ČEMU SLUŽI
ZAKLJUČAVANJE 	Funkcia detskej poistky sa aktivuje dotykom tlačidla Set (+) na minimálne 5 sekúnd. Od tohto momentu sú všetky ostatné funkcie zablokované, LED kontrolka detskej poistky sa rozsvieti a displej bude striedavo blikať STOP a aktuálny čas.	Funkcia detskej poistky sa deaktivuje opätovným dotykom tlačidla Set (+) na minimálne 5 sekúnd. Od tohto momentu sa LED kontrolka detskej poistky vypne a všetky funkcie sú opäť dostupné.		
MINUTNI PODSETNIK 	- Stlačte stredné tlačidlo 1-krát. - Stlačením tlačidiel „-“ a „+“ nastavte požadovaný čas. - Uvoľnite všetky tlačidlá.	Po uplynutí nastaveného času sa aktivuje zvukový alarm (tento alarm sa zastaví automaticky, avšak je možné ho okamžite zastaviť stlačením tlačidla SELECT).	- Po uplynutí nastaveného času sa ozve alarm. - Počas procesu displej zobrazuje zostávajúci čas.	Umožňuje používať rúru ako budík (môže byť aktivovaná buď pri používaní rúry, alebo aj bez jej používania).
REME KUVANJA 	- Stlačte stredné tlačidlo 2-krát. - Stlačením tlačidiel „-“ alebo „+“ nastavte požadovanú dĺžku pečenia. - Uvoľnite všetky tlačidlá. - Nastavte funkciu pečenia pomocou voliča funkcií rúry.	- Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte signál. - Stlačením stredného tlačidla sa vrátite k funkcii hodín.	- Umožňuje prednastaviť požadovaný čas pečenia pre zvolený recept. - Ak chcete skontrolovať, koľko času zostáva, stlačte tlačidlo SELECT 2-krát. - Ak chcete zmeniť prednastavený čas, stlačte tlačidlo SELECT a tlačidlá „-“ a „+“.	Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne. Ak si želáte ukončiť pečenie skôr, otočte volič funkcie na 0 alebo nastavte čas na 0:00 (pomocou tlačidla SELECT a tlačidiel „-“ a „+“).

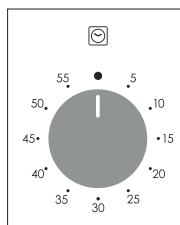


Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826

Spotreba energie produktu v režime vypnutia: 0,5 W
Doba, po ktorej sa zariadenie automatického vypne: 20 min

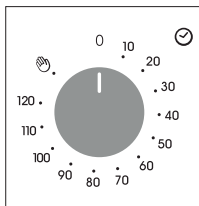
- Function selector knob
- Cooking time
- Thermostat selector knob

Použitie minútového časovača



Ak chcete nastaviť čas pečenia, otočte otočný gombík o jednu úplnú otáčku a potom nastavte ukazovateľ na požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času sa ozve signál na niekoľko sekúnd.

Použitie časovača konca varenia



Tento ovládač umožňuje nastaviť požadovaný čas pečenia (max. 120 minút). Rúra sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne. Časovač bude odpočítavať od nastaveného času, vráti sa do polohy 0 a automaticky sa vypne.

Pre bežné používanie rúry nastavte časovač do polohy 0. Ak chcete rúru nastaviť, uistite sa, že časovač nie je v polohe 0.

Prevádzkové pokyny (Záleží od modelu rúry.)

Brojčanik funkcie	T ° C Navrhované	Brojčanik termostata	Funkcia
 / 			LAMP: Zapne svetlo rúry.
 / 			ROZMRAZOVANIE: Keď je ovládač nastavený na túto pozíciu, ventilátor cirkuluje vzduch pri izbovej teplote okolo zmrazeného jedla, aby sa rozmrazilo bez zmeny alebo ovplyvnenia obsahu bielkovín v jedle.
 / 	180	50 ÷ MAX	VIACÚROVNŇOVÉ PEČENIE: Tento spôsob odporúčame na hydinu, pečivo, ryby a zeleninu. Teploto lepšie preniká do jedla a časy pečenia aj predhrievania sú kratšie. Môžete variť rôzne jedlá súčasne, s rovnakou alebo rozdielnou prípravou, na jednej alebo viacerých úrovniach. Tento spôsob pečenia zabezpečuje rovnomerné rozloženie tepla bez miešania vôní. Pri súčasnom pečení viacerých jedál počítajte s približne desiatimi minútami navyše.
 / 	190	50 ÷ MAX	* SVETLÉ PEČENIE: Táto funkcia umožňuje zdravšie varenie, keďže znižuje množstvo potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vykurovacích telies s pulzujúcim cyklom vzduchu zaisťuje dokonalý výsledok pečenia.
 / 	210	50 ÷ MAX	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR: Spodné vykurovacie teleso sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Tento spôsob je ideálny na ovocné koláče, tarty, quiche a paštety. Zabraňuje vysušeniu jedla a podporuje kysnutie koláčov, cesta na chlieb a iných spodne pečených jedál.
	210	50 ÷ MAX	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR + PARNÁ FUNKCIA: Spodné vykurovacie teleso sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Tento spôsob je ideálny na ovocné koláče, tarty, quiche a paštety. Zabraňuje vysušeniu jedla a podporuje kysnutie koláčov, cesta na chlieb a iných spodne pečených jedál. Táto funkcia môže byť použitá na čistenie rúry pomocou funkcie Aquactiva, ktorá využíva silu pary na jednoduché a ekologické odstránenie ľahkého znečistenia. KONVENČNÝ OHREV: Používajú sa horné aj spodné vykurovacie telesá. Predhrejte rúru približne na desať minút. Tento spôsob je ideálny na tradičné pečenie a pečienky. Jedlo a nádobu umiestnite na strednú polohu v rúre.

	220	50 ÷ MAX	* KONVENČNÝ OHREV + PARNÁ FUNKCIA: Spodné vykurovacie teleso sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Tento spôsob je ideálny na ovocné koláče, tarty, quiche a paštéty. Táto funkcia môže byť použitá na čistenie rúry pomocou Aquactiva.
	220	50 ÷ MAX	KONVENČNÝ OHREV + PARNÁ FUNKCIA: Spodné vykurovacie teleso sa používa spolu s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Tento spôsob je ideálny na šťavnaté ovocné koláče, tarty, quiche a paštéty. Zabraňuje vysušeniu jedla a podporuje kysnutie koláčov, cesta na chlieb a iných jedál pečených zdola. Táto funkcia môže byť použitá aj na čistenie rúry pomocou funkcie Aquactiva. Funkcia Aquactiva je navrhnutá tak, aby ľahko odstránila ľahké znečistenie a poskytla rýchle a ekologické riešenie na čistenie vnútra rúry pomocou sily pary.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: Ideálny na väčšie množstvá klobás, steakov a toastov. Celá oblasť pod grilovacím telesom sa zohreje. Používajte s uzavretými dvierkami. Jedlo otočte približne v dvoch tretinách pečenia (ak je potrebné). Pri grilovaní toastov používajte maximálnu teplotu na piatej úrovni bez predhrievania.
	210	50 ÷ MAX	KONVENČNÝ OHREV + VENTILÁTOR: Pri výbere tejto funkcie pracujú horné a spodné vykurovacie telesá spolu s ventilátorom, čo zabezpečuje rovnomerné pečenie na všetkých úrovniach. Tento spôsob zvyšuje šťavnatosť a chuť jedla, najmä pečienok a červeného mäsa.
	210	50 ÷ MAX	KONVENČNÝ OHREV + VENTILÁTOR + PARNÁ FUNKCIA: Táto funkcia pridáva parnú asistenciu. Vyžaduje prídanie 150 ml vody do rúry a nastavenie gombíka na túto funkciu. Predhrievanie nie je potrebné. Tento spôsob pečenia zvyšuje jemnosť a chuť jedál, najmä pečienok a červeného mäsa.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Táto funkcia zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu v rúre, čo zabezpečuje dokonalý výsledok pri pečení jedál, ako sú pizza alebo koláče.



Naskenujte QR kód a objavte, ako ho čo najlepšie využiť na prípravu vašich obľúbených receptov.

Všeobecné informácie o čistení

Životný cyklus spotrebiča možno rozšíriť prostredníctvom pravidelného čistenia. Pred vykonávaním úkonov manuálneho čistenia počkajte, kým rúra nevychladne. Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

SKLENENÉ DIELY

Odporúča sa vyčistiť sklenené okno absorpčnou kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak chcete odstrániť odolnejšie škvrny, môžete použiť špongiu nasiaknutú pracím prostriedkom, dobre vyžmýkať a potom opláchnuť vodou.

TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

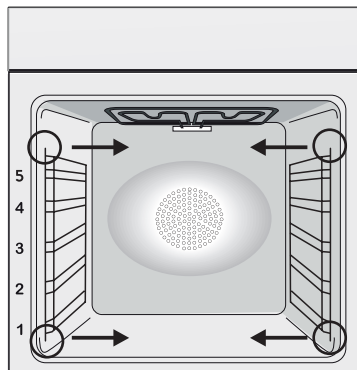
Pred opláchnutím a vysušením vyčistite príslušenstvo vlhkou mydlovou špongiou: nepoužívať abrazívne čistiace prostriedky.

ODKVAPKÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyberte plech z rúry. Horúci tuk vylejte do nádoby a plech umyte horúcou vodou, hubkou a prípravkom na umývanie riadu.

Ak neviete umyť masť, ponorte plech do vody s čistiacim prípravkom. Plech môžete umývať aj v umývačke riadu alebo použiť čistič na rúry. Špinavý plech nikdy nedávajte späť do rúry.

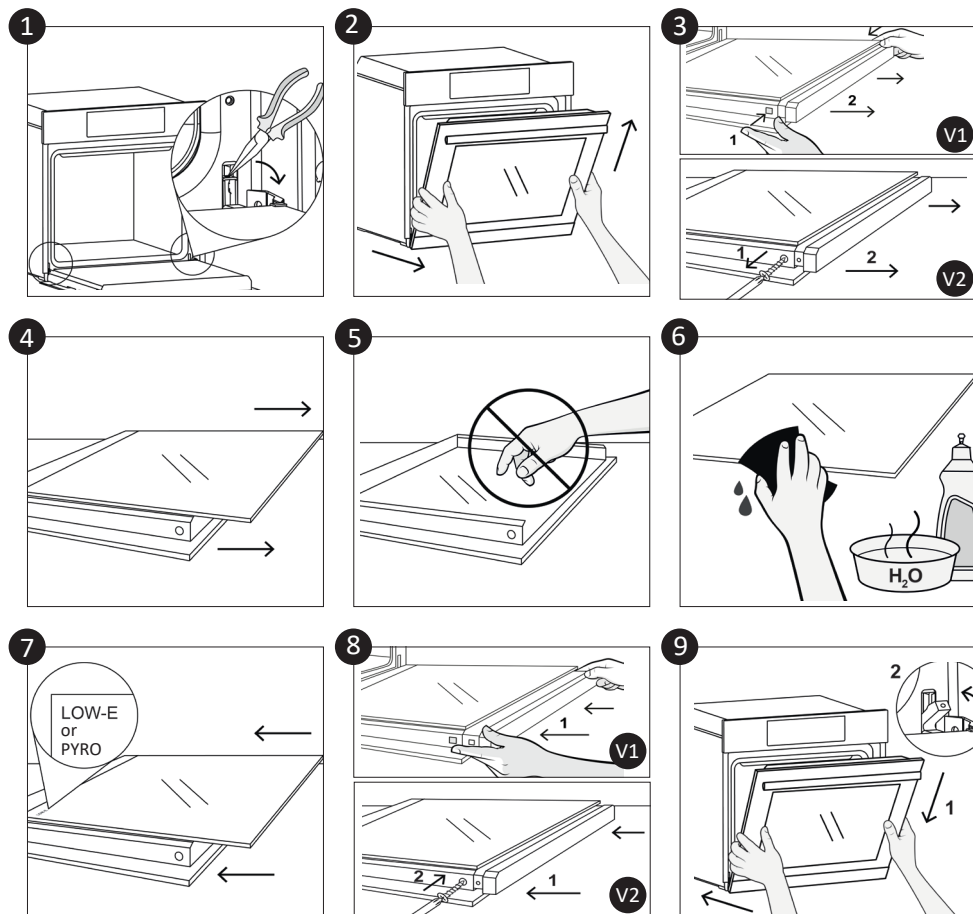
Údržba (záleží od modelu rúry.)



DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH ROŠTOV

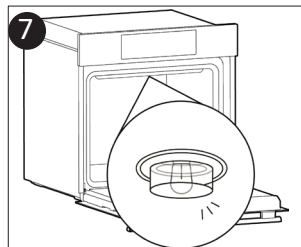
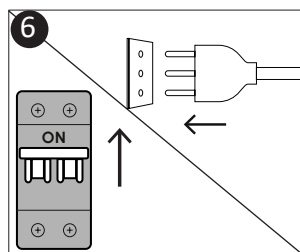
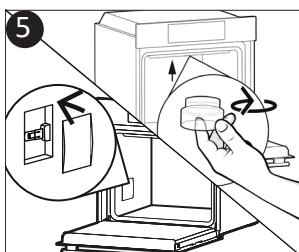
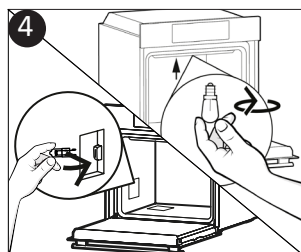
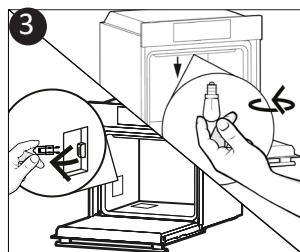
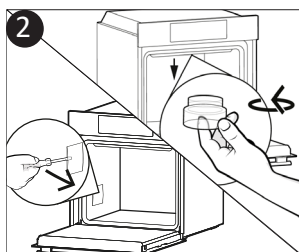
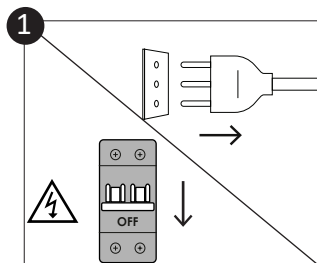
- 1- Vyberte drôtené rošty vytiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie).
- 2- Ak potrebujete vyčistiť drôtené rošty, vložte ich do umývačky riadu alebo použite mokрую špongiu a potom ich nechajte vyschnúť.
- 3- Drôtené rošty po vyčistení vráťte na svoje miesto v opačnom poradí úkonov.

Demontáž A Čistenie Sklenených Dverí (Záleží od modelu rúry.)



Výmena žiarovky (Záleží od modelu rúry.)

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



Tento produkt obsahuje jeden alebo viac svetelných zdrojov s energetickou triedou G (lampa). * V prípade problému s touto lampou kontaktujte zákaznícky servis.

Funkcia Aquactiva (Záleží od modelu rúry.)

Funkcia Aquactiva používa paru na odstránenie zvyškov tuku a zvyškov jedla z rúry.

1. Nalejte 100 ml vody do nádoby Aquactiva na dne rúry.
2. Nastavte funkciu rúry na Spodný ohrev + Ventilátor ().
3. Nastavte teplotu na ikonu Aquactiva. .
4. Nechajte program bežať 20 minút.
5. Po 20 minútach program vypnite a nechajte rúru vychladnúť.
6. Keď je spotrebič chladný, vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.

Upozornenie:

Uistite sa, že je spotrebič chladný, skôr než sa ho dotknete.

Dbajte na opatrnosť pri manipulácii s horúcimi povrchmi, pretože hrozí riziko popálenia.

Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.



Nakladanie s odpadom a ochrana životného stredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
 - OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.
- V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať

bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

ÚSPORA ENERGIE S OHĽADOM NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie varenia využijete zostatkové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia uchovávajúte čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarifikáciou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifikáciou.

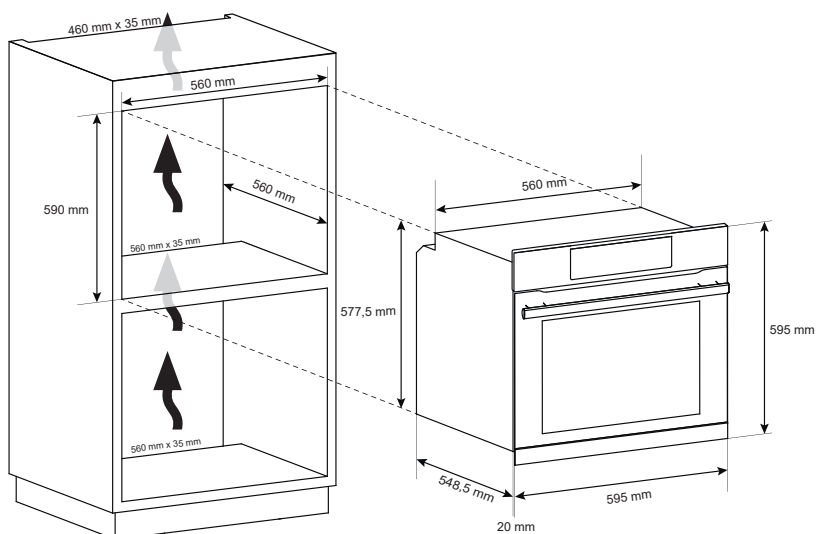
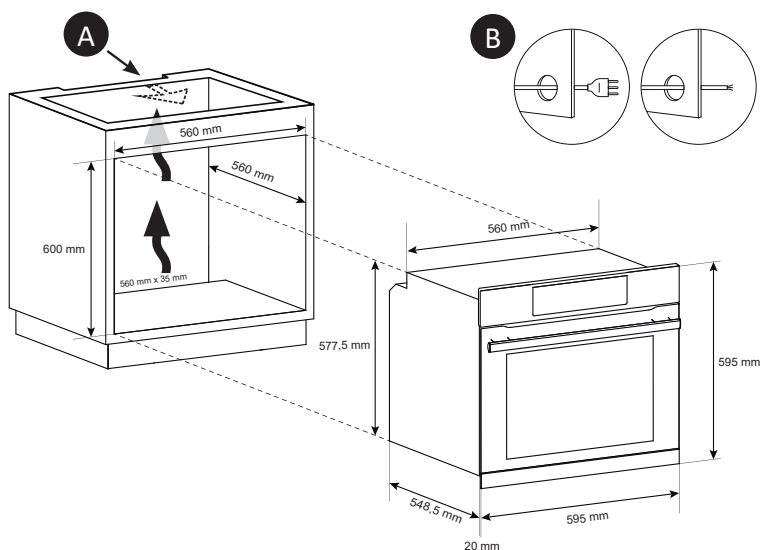
Riešenie problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení

Instalacja

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm.

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel.



SK Výrobca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhradujeme si právo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.

Zusammenfassung

103	Sicherheitshinweise
107	Allgemeine Anweisungen
109	Produktbeschreibung
112	Betrieb des Backofens
114	Kochmodi
116	Reinigung und Wartung des Backofens
116	Allgemeine Reinigungshinweise
120	Häufig gestellte fragen
121	Installation

Sicherheitshinweise

- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
- Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- **WARNUNG:** Der Ofen und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung daran vornehmen.
- **WARNUNG:** Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig einund ausgeschaltet wird.
- Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da

- diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.
 - Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.
 - Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
 - Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
 - Wenn der Backofen vom Hersteller ohne Stecker ausgeliefert wird: DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.
 - Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird: Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelbgrün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen.

Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
- Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
- Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen an.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.
- Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- **WARNUNG:** Decken Sie die Backofenwände nicht mit Aluminium-

folie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.

- **WARNUNG:** Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
- **VORSICHT:** Füllen Sie den Hohlraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.
- Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

WARNHINWEISE (*FÜR DAMPFGARER)

- **WARNUNG:** Verbrennungsgefahr und Beschädigung des Geräts: Der freigesetzte Dampf der Dampffunktion kann zu Verbrennungen führen: Öffnen Sie die Tür vorsichtig, um Verletzungen nach dem Dampfgaren zu vermeiden.
- Den Kessel während der Dampffunktion nur mit Trinkwasser füllen.
- **WARNUNG:** Nach dem Gebrauch kann das Restwasser im Kessel noch heiß sein. Den Kessel daher vorsichtig handhaben.
- Der Dampfgarer ist nur für den Gebrauch in einem Ofen bestimmt. Den Dampfgarer nicht auf Kochfeldern oder offenem Feuer benutzen.
- Der Kessel ist nicht spülmaschinengeeignet. Den Kessel von Hand mit normalem Spülmittel reinigen.
- Den Dampfgarer nicht mit scharfen, scheuernden Reinigungsmitteln oder Metallbürsten reinigen.

Allgemeine Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.

Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

Sicherheitshinweise

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des

Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

WARNUNG

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel

darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

Empfehlungen

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.

Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden.

Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

Einbau und Installation

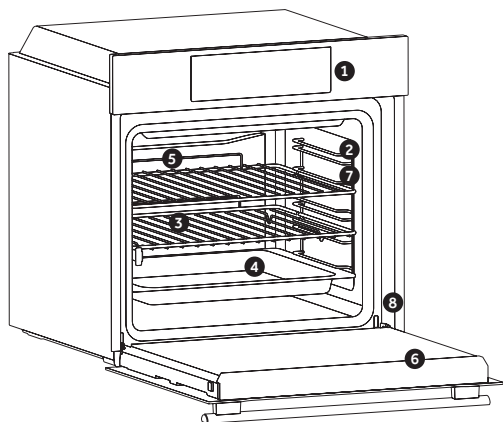
Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

Erste Verwendung

VORBEREITENDE REINIGUNG: Reinigen Sie den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme. Wischen Sie die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Waschen Sie alle Zubehöerteile und wischen Sie das Innere des Backofens mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel ab. Stellen Sie den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur und lassen Sie ihn etwa 1 Stunde lang eingeschaltet. Dadurch werden alle verbleibenden Neugeruchsspuren entfernt.

Produktbeschreibung



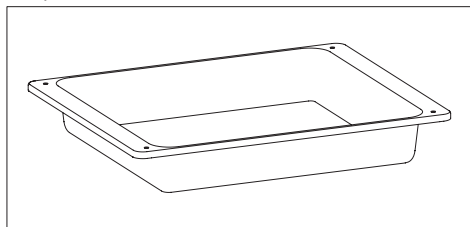
1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. Seriennummer



Notieren Sie hier Ihre Seriennummer zur späteren Verwendung.

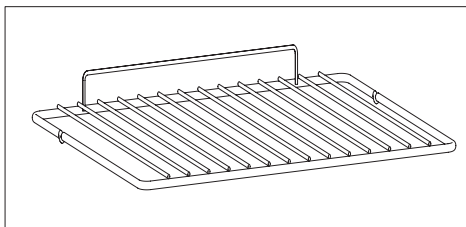
ZUBEHÖR (je nach Modell)

Fettpfanne



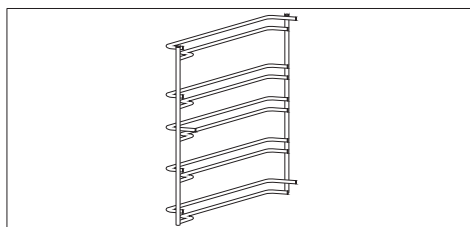
Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

Metallrost



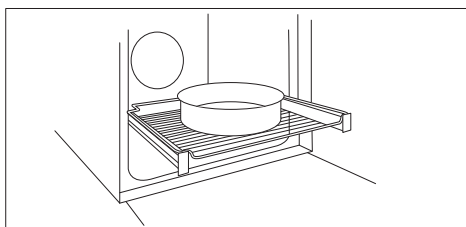
Hält Auflauf- und Backformen.

Seitliche Drahtgitter (nur falls vorhanden)



Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

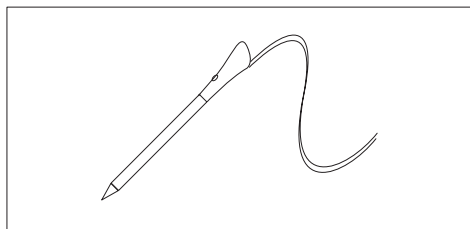
Teleskopführungen (nur falls vorhanden)



Zwei Führungsschienen erleichtern die Kontrolle des Garzustands, da sie das einfache Herausnehmen und Neupositionieren von Blechen und Rosten im Garraum ermöglichen.

NOTIZ: Die Ofengitter sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte verwenden Sie geeignete Backbleche oder Backpapier.

Fleischsonde (nur falls vorhanden)

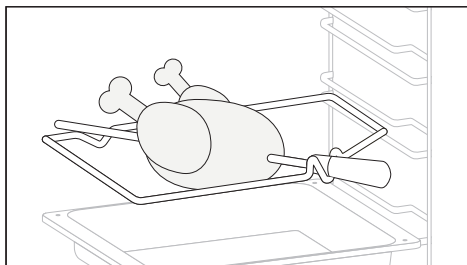


Misst die Innentemperatur von Lebensmitteln während des Garens. In die Öffnung oben im Garraum einführen. Sollte eingesetzt werden, während der Ofen abgekühlt ist.

WARNHINWEISE:

- Nicht vorheizen oder mit dem Garen beginnen, bevor der Fleischfühler richtig eingeführt wurde.
- Nicht versuchen, den Fleischfühler in gefrorene Lebensmittel einzuführen.

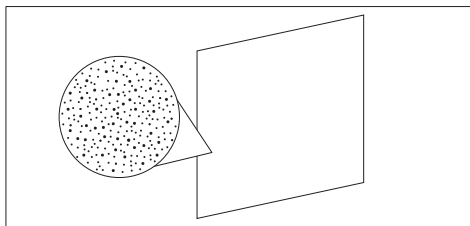
Drehspieß (nur falls vorhanden)



Für das Grillen am Drehspieß ist kein Vorheizen erforderlich. Grillen bei geschlossener Tür.

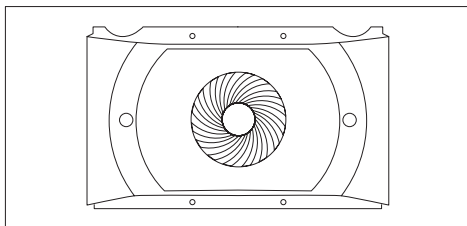
- Haken abschrauben
- Spieß in das zu garende Fleisch stecken
- Fleisch mit den Haken fixieren
- Schrauben festziehen
- Spindel in die Öffnung stecken, in der sich der Motor befindet.
- Griff abnehmen und am Ende des Garvorgangs verwenden, um Verbrennungen beim Herausnehmen des Grillguts aus dem Ofen zu vermeiden

Katalytische Platten (nur falls vorhanden)



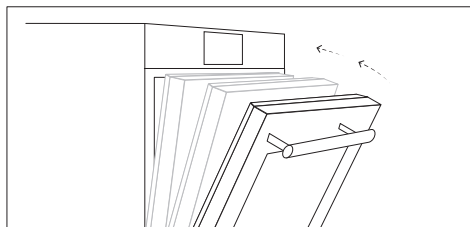
Spezielle emailierte Platten mit mikroporöser Struktur, die Fett in gasförmige Elemente umwandelt, die sich leicht entfernen lassen. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochzyklen pro Woche).

Chef-Panel (nur falls vorhanden)



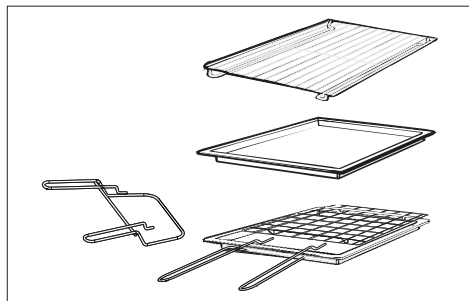
Ein Luftförderer, der die Luftzirkulation im Ofen erhöht. Dies ermöglicht eine bessere Kochleistung, ein gleichmäßigeres Garen der Speisen bei allen Temperaturen, kürzere Garzeiten und schließlich eine gleichmäßigere Temperaturverteilung im Ofen.

Sanftes Schließen (nur falls vorhanden)



Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

Grillpfannen-Set (nur falls vorhanden)



Auf dem einfachen Regal können Formen und Schalen platziert werden.

Das Tabletthalterregal eignet sich besonders gut zum Grillen.

Verwenden Sie es mit der Fettauffangschale.

Das spezielle Profil der Regale sorgt dafür, dass sie auch dann waagerecht bleiben, wenn sie ganz herausgezogen werden. Es besteht keine Gefahr, dass ein Gericht verrutscht oder verschüttet wird.

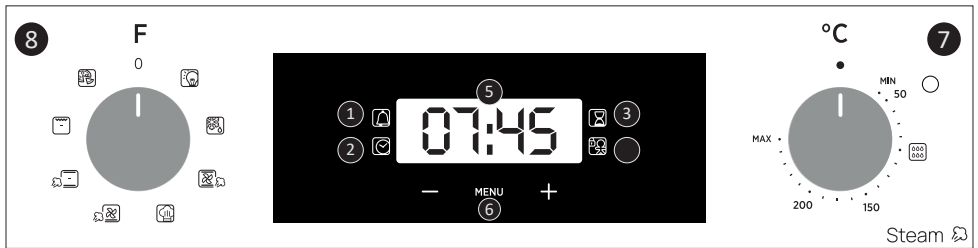
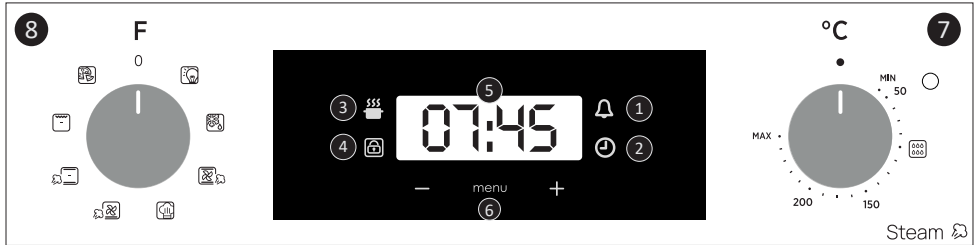
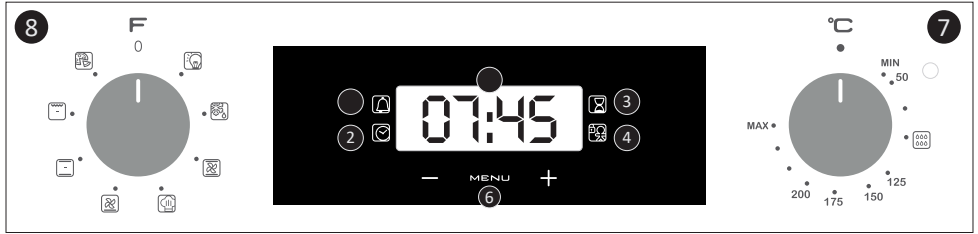
Die Fettauffangschale fängt den Saft von gegrillten Speisen auf. Sie wird nur mit dem Grill, Drehspieß oder Umluftgrill verwendet; nehmen Sie sie für andere Kochmethoden aus dem Ofen.

Verwenden Sie die Fettauffangschale niemals als Bratblech, da dies Rauch erzeugt und Fett Ihren Ofen verspritzt und verschmutzt.

Der Tabletthalter

Der Tabletthalter ist ideal zum Grillen. Verwenden Sie ihn in Verbindung mit der Fettauffangschale. Ein Griff ist im Lieferumfang enthalten, um das sichere Bewegen der beiden Zubehörteile zu erleichtern. Lassen Sie den Griff nicht im Ofen liegen.

Betrieb des Backofens (je nach Modell)



Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission

Stromverbrauch des Produkts im Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige: 0,8 W

Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige übergeht: 20 min

- 1- Timer
- 2- Uhr einstellen
- 3- Garzeit
4. Kindersicherung
- 5- Anzeige für Temperatur bzw. Uhrzeit
- 6- Einstelltasten
- 7- Wahlschalter für Temperatur
- 8- Wahlschalter für Betriebsarten

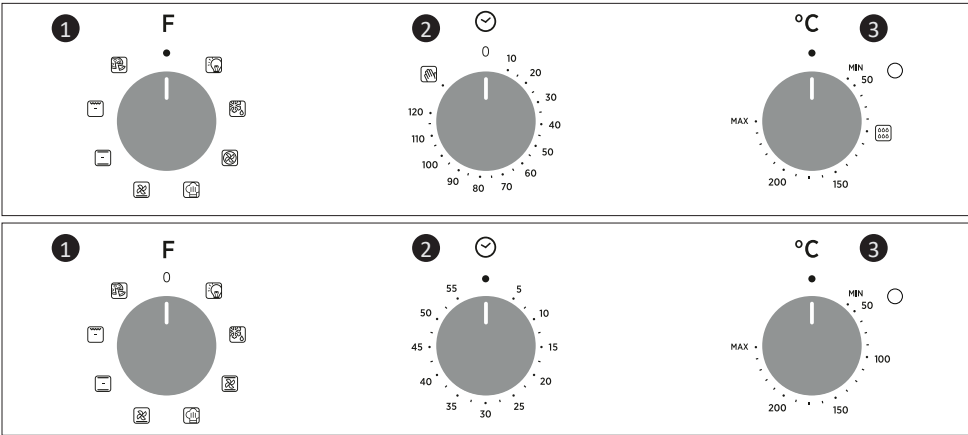
WARNUNG: Der erste Vorgang, der nach der Installation des Ofens oder nach einer Unterbrechung der Stromversorgung ausgeführt wird (dies ist erkennbar, wenn die Anzeige pulsiert und 12:00 anzeigt), stellt die richtige Zeit ein. Dies wird wie folgt erreicht.

- Drücken Sie die mittlere Taste viermal
- Stellen Sie die Zeit mit den Tasten "–" "+" ein.
- Lassen Sie alle Tasten los.

ACHTUNG: Der Ofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist.

Verwenden des Touch Control Clock Programmer (je nach Modell)

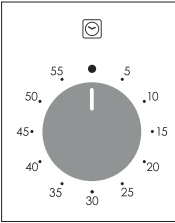
FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	WAS ES MACHT	NÜTZLICH FÜR
KINDER-SICHERUNG 	Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Ab diesem Moment sind alle anderen Funktionen gesperrt. Die LED der Kindersicherung geht an und auf dem Display blinken STOP und die voreingestellte Zeit abwechselnd.	Die Kindersicherung wird durch erneutes Berühren des Touchpads Set (+) für mindestens 5 Sekunden deaktiviert. Ab diesem Moment erlischt die LED der Kindersicherung und alle Funktionen sind wieder wählbar.		
MANUELLER BETRIEB 	Drücken Sie den mittleren Knopf einmal Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. Alle Knöpfe loslassen.	Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt).	Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.	Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
BACKDAUER 	Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal •Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. Alle Knöpfe loslassen. Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknobelfür die Backfunktion.	Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhr- unktion zu gelangen.	Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu- programmieren. Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL. Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe „-“ „+“ vor.	Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position 0 oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe SELECT und „-“ „+“



Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission
Stromverbrauch des Produkts im Aus-Modus: 0,5 W
Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Aus-Modus übergeht: 20 min

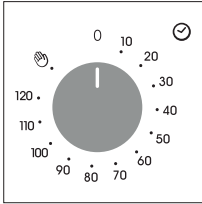
1. Funktionswahlknopf
2. Garzeit
3. Thermostatwahlknopf

Den Minutentimer verwenden



Um die Garzeit einzustellen, drehen Sie den Drehschalter eine ganze Umdrehung und stellen Sie den Zeiger dann auf die gewünschte Zeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt für einige Sekunden ein Signalton.

Verwenden des Timers für das Ende der Garzeit



Mit dieser Steuerung können Sie die gewünschte Garzeit (max. 120 Min.) einstellen. Der Ofen schaltet sich am Ende der eingestellten Zeit automatisch aus.

Der Timer zählt von der eingestellten Zeit herunter, kehrt auf die Position 0 zurück und

schaltet sich automatisch aus.

Für den normalen Gebrauch des Ofens stellen Sie den Timer auf die Position .

Um den Ofen einzustellen, stellen Sie sicher, dass der Timer nicht auf der Position 0 steht.

Kochmodi (je nach Modell)

Symbol	T °C standard	T °C Bereich	Funktion
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
			AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
	180	50 ÷ MAX	MULTI-LEVEL: Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Garergebnis.
	210	50 ÷ MAX	UNTERHITZE + UMLUFT: Das untere Heizelement wird mit dem Umluftgebläse verwendet, das die Luft im Backofen zirkulieren lässt. Diese Methode ist ideal für Obstkuchen, Törtchen, Quiches, Pizza und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Vorderseiten von Lebensmitteln.
	210	50 ÷ MAX	UNTERHITZE + VENTILATOR + DAMPF: Das untere Heizelement wird mit dem Ventilator verwendet, der die Luft im Ofen zirkulieren lässt. Diese Methode ist ideal für saftige Obstkuchen, Törtchen, Quiches, Pizza und Pasteten. Sie verhindert, dass die Vorderseiten der Lebensmittel austrocknen. Diese Funktion kann zum Reinigen des Ofens mit der Aquaactiva-Funktion verwendet werden. Die Aquaactiva-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und bietet eine schnelle und umweltfreundliche Lösung zum Reinigen Ihres Ofenraums mithilfe der Kraft des Dampfes.

Symbol	T °C standard	T °C Bereich	Funktion
	220	50 ÷ MAX	* NATÜRLICHE KONVEKTION: Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	220	50 ÷ MAX	KONVENTIONELL + DAMPF: Es werden sowohl Ober- als auch Unterhitze verwendet. Den Backofen etwa zehn Minuten vorheizen. Diese Methode ist ideal für alle traditionellen Brat- und Backvorgänge. Stellen Sie das Essen und die Schüssel auf einen Rost in mittlerer Position. Diese Funktion bietet auch dampfunterstütztes Garen. Dazu müssen Sie 100 ml Wasser in den Garraum geben, wenn der Backofen kalt ist, und den Knopf auf diese Funktion stellen. Verwenden Sie für diese Funktion kein Vorheizen. Der Dampfmodus kann verwendet werden, um eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche zu erhalten, insbesondere für Backwaren.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden.
	210	50 ÷ MAX	KONVENTIONELL + HEISLUFT: Bei Auswahl dieser Funktion arbeiten die unteren und oberen Heizelemente mit dem Ventilator zusammen, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu gewährleisten. Diese Garmethode ist ideal für Braten, Aufläufe, Gemüse oder Pasteten mit feuchter Füllung.
	210	50 ÷ MAX	KONVENTIONELL + HEISLUFT + DAMPF: Bei Auswahl dieser Funktion arbeiten die unteren und oberen Heizelemente mit dem Ventilator zusammen, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu gewährleisten. Diese Funktion ermöglicht auch dampfunterstütztes Garen. Dazu müssen 150 ml Wasser in den Garraum gegeben und der Knopf auf diese Funktion gedreht werden. Verwenden Sie für diese Funktion kein Vorheizen. Diese Garmethode verbessert die Zartheit und den Geschmack jedes Gerichts, insbesondere von Braten und rotem Fleisch.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.



Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie, wie Sie ihn am besten nutzen, um Ihre Lieblingsrezepte zuzubereiten.

Reinigung und Wartung des Backofens

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

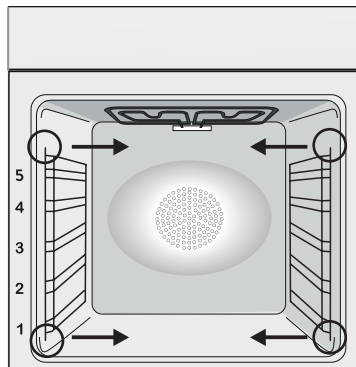
Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

FETTPFANNE

Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

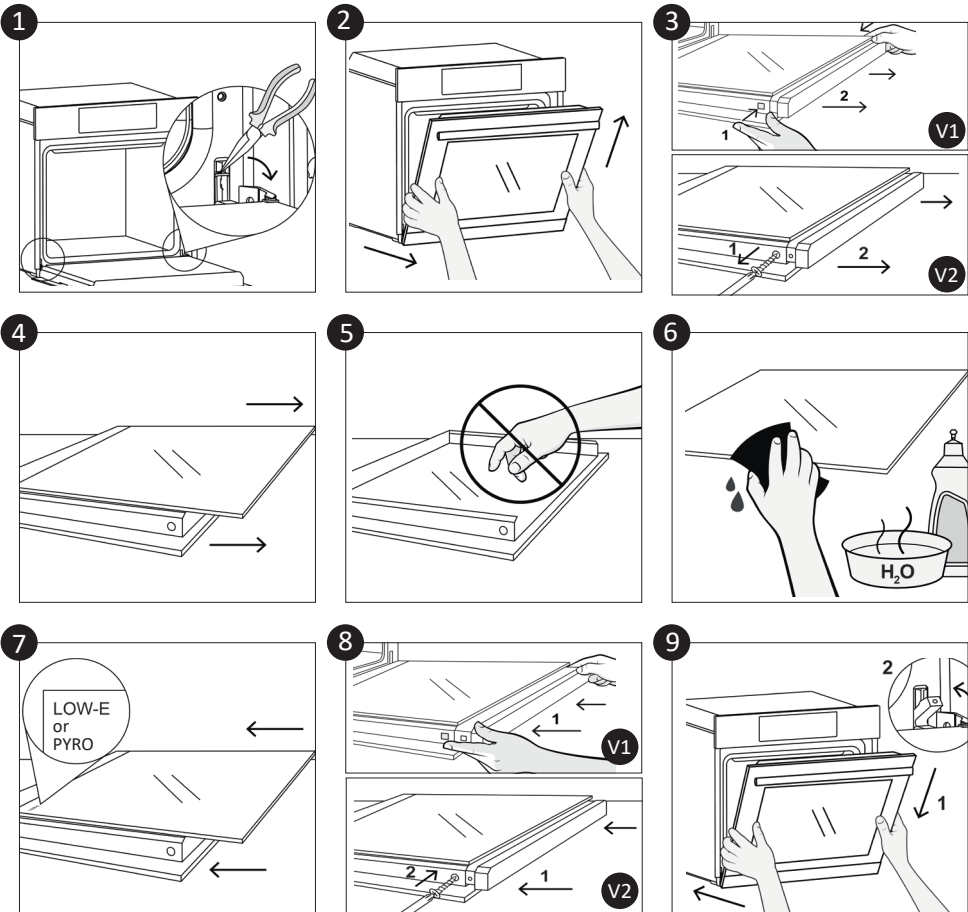
Allgemeine Reinigungshinweise (je nach Modell)



Drahtgestelle entfernen und reinigen

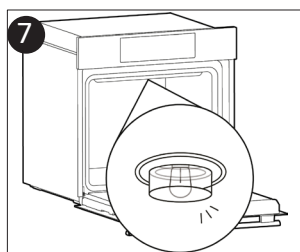
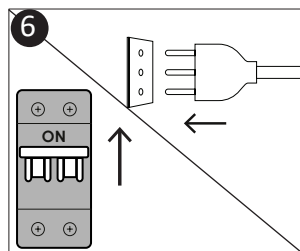
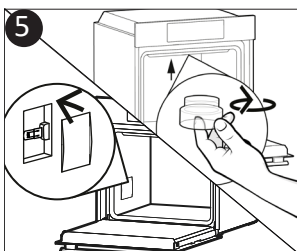
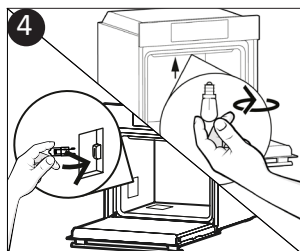
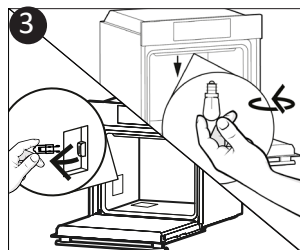
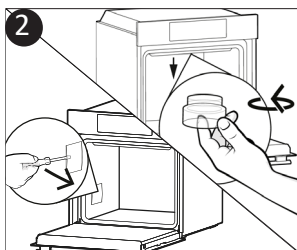
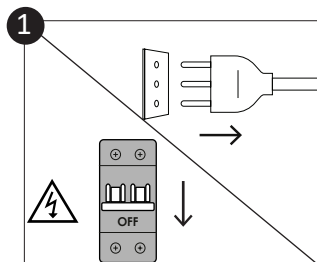
- 1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten).
- 2- Um die Drahtgitter zu reinigen, geben Sie sie entweder in die Geschirrspülmaschine oder verwenden Sie einen nassen Schwamm und trocknen Sie die Gitter anschließend gründlich ab.
- 3- Bringen Sie die Drahtgitter nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder an.

Entfernen und reinigen der glastür (je nach Modell)



Auswechseln der Glühbirne (je nach Modell)

1. Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung, schrauben Sie die Glühbirne heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Glühbirne des gleichen Typs.
3. Nachdem Sie die defekte Glühbirne ausgetauscht haben, setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.



Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe)* Bei Problemen mit dieser Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

Aquactiva Funktion (je nach Modell)

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.

1. Gießen Sie 100 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Stellen Sie die Backofenfunktion auf Unterhitze + Umluft ()
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein .
4. Stellen Sie eine Zeit von 20 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 20 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



Entsorgung und umweltschutz



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende

Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
 - Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
- In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt,

sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

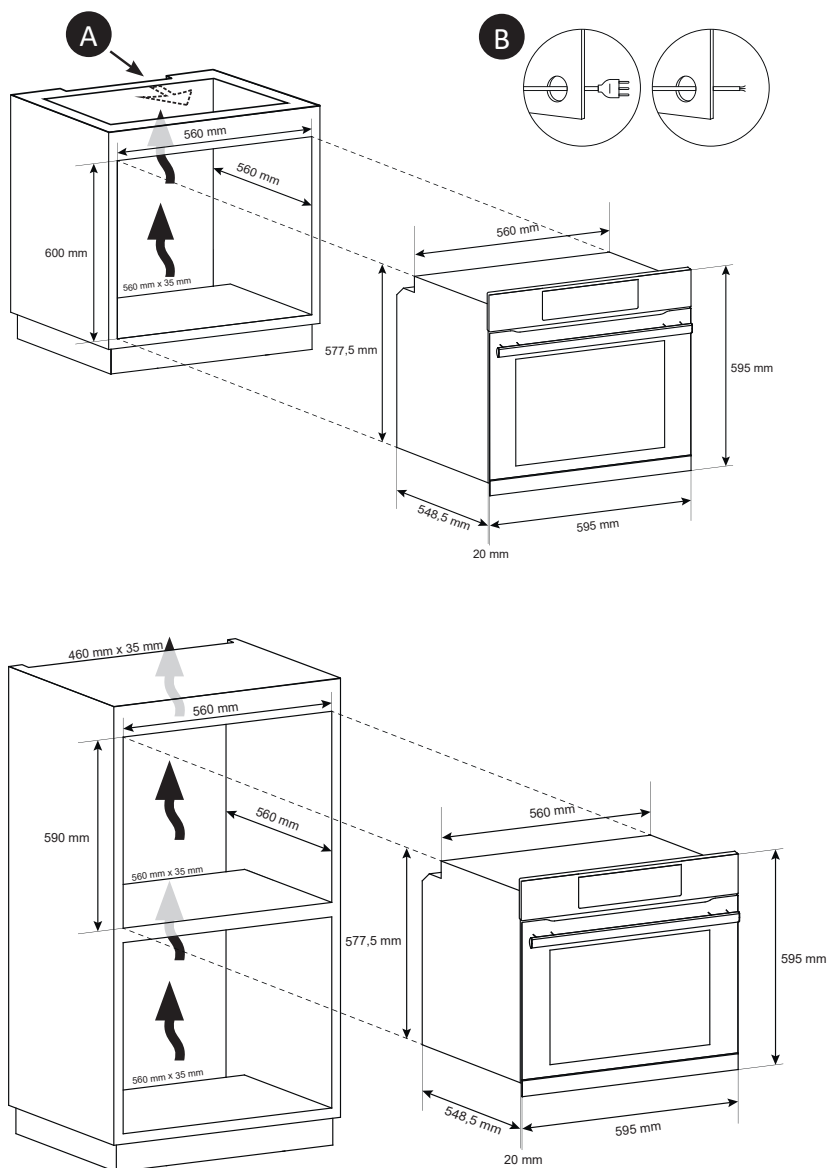
Häufig gestellte fragen

Störung	Mögliche ursache	Lösung
der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung deaktivieren.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.

Installation

DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.



DE Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen..

Índice

123	Indicaciones de seguridad
127	Advertencias generales
139	Descripción del producto
132	Descripción general
134	Modalidades de cocción
136	Limpieza y mantenimiento del horno
136	Mantenimiento
140	Solución de problemas
141	Installation

Indicaciones de seguridad

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- ATENCIÓN: el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el horno está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse a una distancia segura.
- ATENCIÓN: Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento.
- ATENCIÓN: con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas

afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.

- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:

EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TOMAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe: La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado

que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- El incumplimiento de r las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.
- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad

- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- ATENCIÓN: No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.
- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.
- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera. Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de instalación.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.

ADVERTENCIAS (*PARA EL RECIPIENTE PARA EL AGUA)

- ADVERTENCIA: Riesgo de quemaduras y daños al electrodoméstico: el vapor liberado al usar la función vapor puede causar quemaduras: abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de utilizar una función de cocción con vapor.
- ADVERTENCIA: Tras su uso, es posible que el agua residual del recipiente aún esté caliente. Manéjelo con cuidado.
- Tenga en cuenta que el recipiente para el agua está destinado a ser utilizado únicamente dentro de un horno. No utilice el recipiente para el agua sobre placas de cocción ni sobre una llama abierta.
- No se recomienda meter el recipiente en el lavavajillas. Lávelo a mano con un jabón normal para vajilla.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados en el recipiente para el agua.

Advertencias Generales

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.

Recomendaciones de seguridad

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:

- No tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

Seguridad eléctrica

CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.

La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

CONEXIÓN

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 220-240 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- la tensión de alimentación indicada por el medidor;
- la configuración del seccionador.

El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal

de tierra de la red eléctrica.

ATENCIÓN

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

NOTA: puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

Recomendaciones

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

Instalación

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

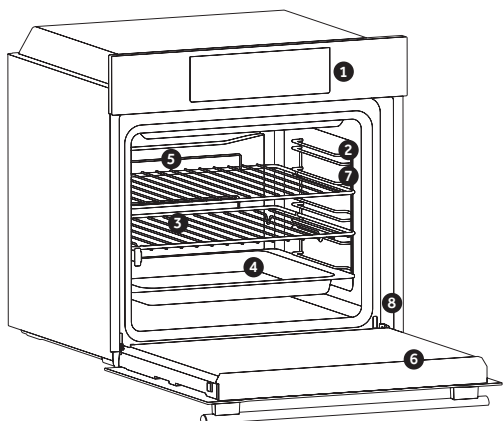
El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR: Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.

Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

Descripción del producto



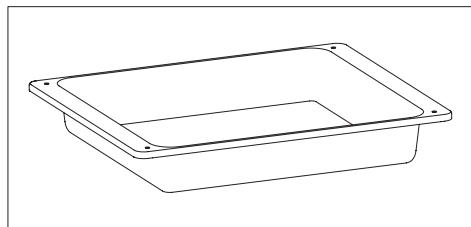
1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Ventilador (si está presente)
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

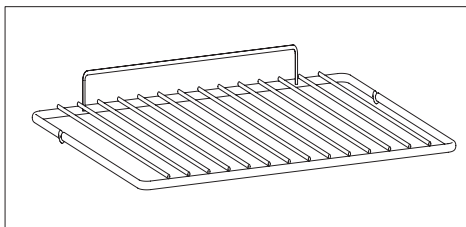
ACCESORIOS (Según el modelo de horno.)

Bandeja de goteo



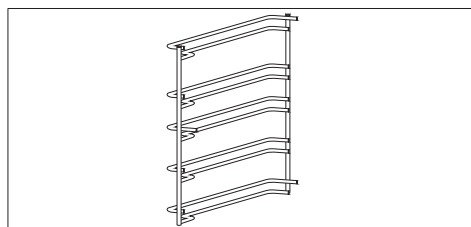
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas.

Rejilla metálica



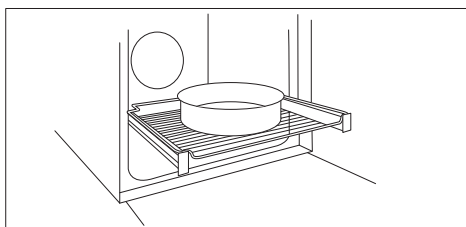
Sostiene fuentes y platos.

Rejillas laterales (solo si están presentes)



Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

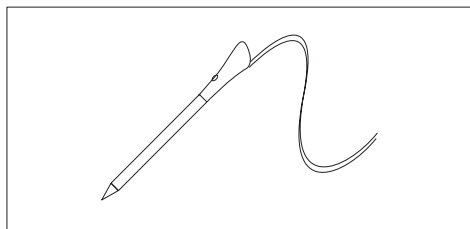
Guías telescópicas (solo si están presentes)



Dos guías que facilitan la comprobación del estado de cocción, ya que permiten la extracción y el reposicionamiento de bandejas y rejillas dentro de la cavidad del horno.

NOTA: Las rejillas del horno no son aptas para el contacto directo con los alimentos. Utilice bandejas apropiadas o papel de horno.

Termómetro para carne (solo si está presente)

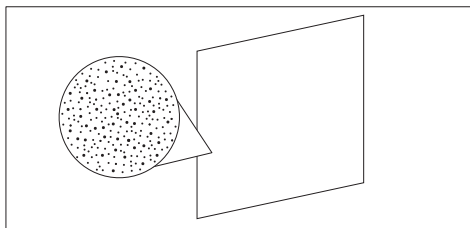


Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introdúzcalo en el orificio superior de la cavidad. Debe introducirse mientras el horno está frío.

ADVERTENCIAS:

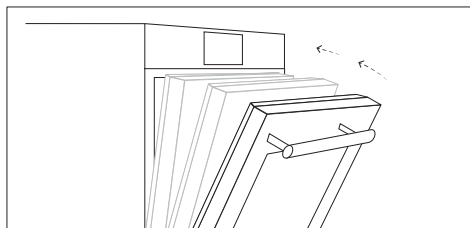
- No precalentar ni empezar a cocinar antes de introducir correctamente el termómetro para carne.
- No intente introducir el termómetro para carne en alimentos congelados...

Paneles catalíticos (solo si están presentes)



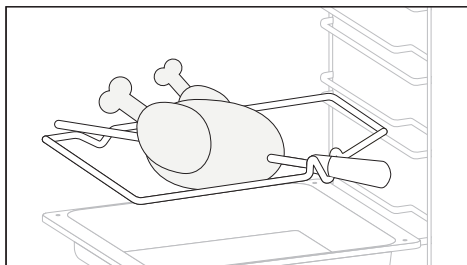
Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

Sistema de cierre suave (solo si está presente)



Bisagras que garantizan un movimiento suave y automático durante la fase de cierre de la puerta del horno.

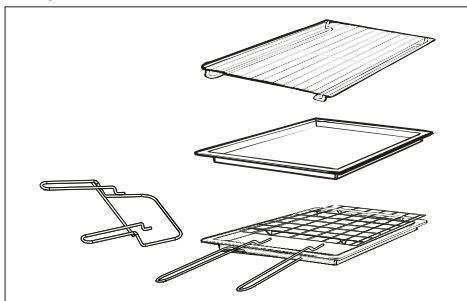
Turnspit (solo si está presente)



No se requiere precalentamiento para cocinar en el asador. Cocine con la puerta cerrada.

- Desenrosque los ganchos.
- Inserte el espetón en la carne que se va a cocinar.
- Asegure la carne con los ganchos.
- Apriete los tornillos.
- Inserte el eje en el orificio donde se encuentra el motor.
- Retire el mango y utilícelo al final de la cocción para evitar quemaduras al sacar la comida del horno.

Grill pan set (solo si está presente)

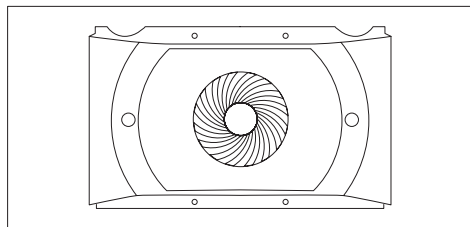


La repisa simple puede contener moldes y platos. La bandeja portadora es especialmente buena para asar alimentos a la parrilla. Úsela junto con la bandeja recogedora de jugos. El perfil especial de las repisas garantiza que se mantengan horizontales incluso cuando se extraen completamente. No hay riesgo de que un plato se deslice o se derrame. La bandeja recogedora de jugos atrapa los jugos de los alimentos asados. Solo se utiliza con la función Grill, Asador o Grill con ventilador; retírela del horno para otros métodos de cocción. Nunca use la bandeja recogedora de jugos como bandeja para asar, ya que esto produce humo y las grasas salpicarán, ensuciando su horno.

El soporte para bandejas

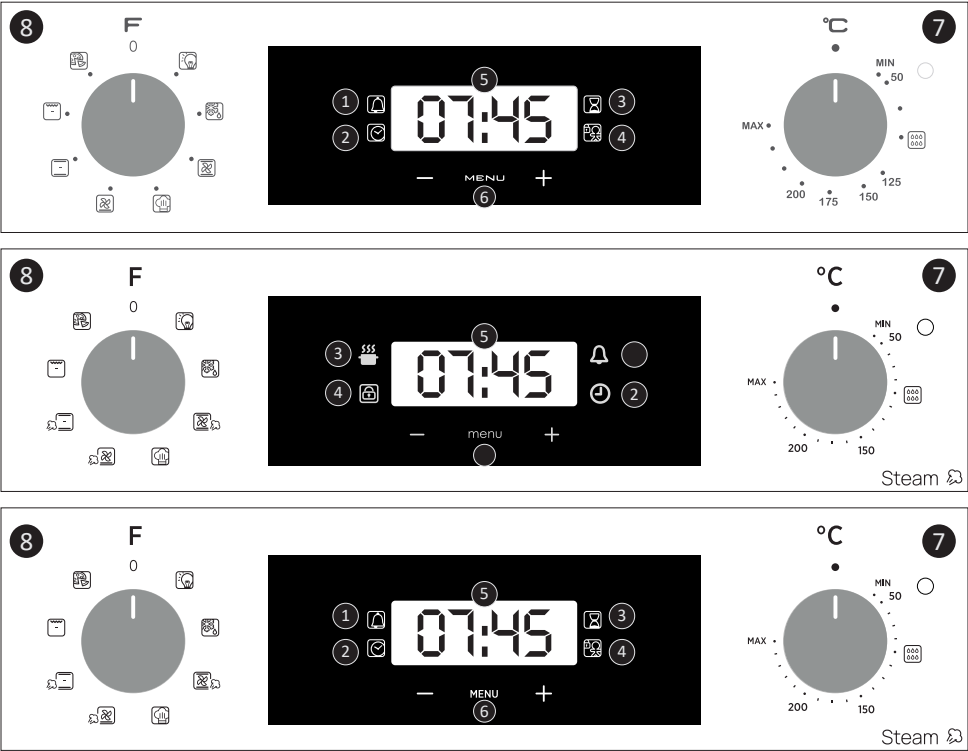
El estante portabandejas es ideal para asar a la parrilla. Úselo en conjunto con la bandeja recogedora de jugos. Se incluye un mango para mover ambos accesorios de manera segura. No deje el mango dentro del horno.

Panel chef (solo si está presente)



Un transportador de aire, que aumenta la circulación del aire en el interior del horno. Eso permite un mejor rendimiento, una cocción más homogénea de los alimentos a todas las temperaturas, tiempos de cocción más cortos y, por último, una distribución uniforme de la temperatura dentro del horno.

Descripción general (Según el modelo de horno.)



Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión

Consumo eléctrico del producto en condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 0,8 W
Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 20 min

- 1- Temporizador
- 2- Configuración del reloj
- 3- Tiempo de cocción
- 4- Fin de la cocción
- 5- Display para temperatura o tiempo
- 6- Teclas para pulsar
- 7- Selección de temperatura
- 8- Selección de función

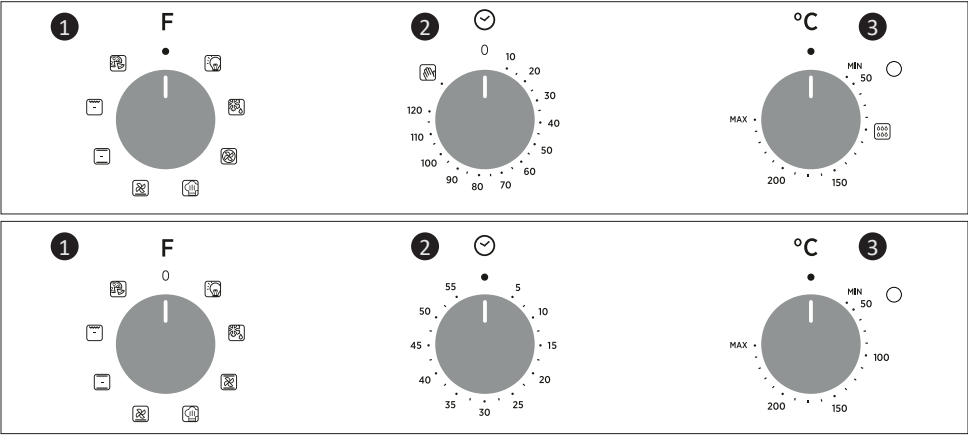
ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:

- Pulse el botón central 4 vez.
- Ajustar la hora con los botones “-” “+”.
- Suelte las teclas.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si la hora está programada.

Uso del programador de reloj de control táctil (Según el modelo de horno.)

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
BLOQUEO PARA NIÑOS 	La función de bloqueo para niños se activa tocando el botón Set (+) durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las demás funciones se bloquean, el LED de bloqueo para niños se enciende y la pantalla parpadea de forma intermitente con la palabra STOP y la hora actual.	La función de bloqueo para niños se desactiva tocando nuevamente el botón Set (+) del panel táctil durante un mínimo de 5 segundos. A partir de ese momento, el LED de bloqueo para niños se apaga y todas las funciones se pueden seleccionar nuevamente.		
MINUTERO 	- Pulse el botón central 1 vez - Pulse las teclas “-” “+” para ajustar la duración - Suelte las teclas	Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla SELECT	- Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido - Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.	Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)
DURACIÓN DE LA COCCIÓN 	- Pulse el botón central 2 veces - Pulse las teclas “-” “+” para el ajuste de la duración - Suelte las teclas - Selecione la función de cocción con el mando selector de función	Pulse cualquier botón para detener la señal. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.	- Permite preestablecer el tiempo de cocción requerido para la receta elegida. - Para verificar el tiempo restante de cocción, presione el botón SELECT 2 veces. - Para alterar/cambiar el tiempo preestablecido, presione los botones SELECT y “-” “+”.	Una vez transcurrido el tiempo, el horno se apagará automáticamente. Si desea detener la cocción antes, gire el selector de funciones a 0 o configure el tiempo a 0:00 (botones SELECT y “-” “+”)

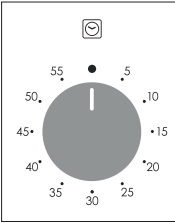


Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión

Consumo eléctrico del producto en condición de modo apagado: 0,5 W
Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo apagado: 20 min

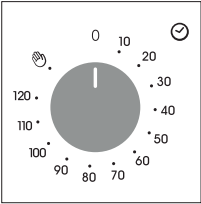
- 1. Selector de funciones
- 2. Tiempo de cocción
- 3. Selector de termostato

Uso del temporizador de minutos



Para configurar el tiempo de cocción, gire el dial una revolución completa y luego coloque el índice en el tiempo requerido. Cuando el tiempo haya transcurrido, sonará una señal durante unos segundos.

Uso del temporizador de fin de cocción

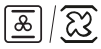


Este control permite configurar el tiempo de cocción deseado (máx. 120 min.). El horno se apagará automáticamente al final del tiempo establecido. El temporizador contará regresivamente desde el tiempo configurado hasta volver a la posición 0 y se apagará automáticamente.

Para el uso normal del horno, configure el temporizador en la posición . Para configurar el horno, asegúrese de que el temporizador no esté en la posición 0.

Modalidades de cocción (Según el modelo de horno.)

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN
 / 			LÁMPARA: Enciende la luz del horno.
 / 			DESCONGELAR: Cuando el dial está en esta posición, el ventilador circula aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados para descongelarlos sin alterar su contenido de proteínas.
 / 	180	50 ÷ MAX	MULTINIVEL: Recomendamos usar este método para aves, pasteles, pescado y verduras. El calor penetra mejor en los alimentos, reduciendo tanto el tiempo de cocción como el de precalentamiento. Puedes cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo, con o sin la misma preparación, en una o más posiciones. Este método garantiza una distribución uniforme del calor y evita que los olores se mezclen. Añade aproximadamente diez minutos extra al cocinar varios alimentos simultáneamente.
 / 	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Esta función permite cocinar de una manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesaria. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire pulsante asegura un resultado perfecto de horneado.
 / 	210	50 ÷ MAX	CALOR INFERIOR + VENTILADOR: El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador que circula aire dentro del horno. Este método es ideal para tartas de frutas jugosas, quiches y patés. Evita que los alimentos se sequen y fomenta el crecimiento en pasteles, masas de pan y otros alimentos cocidos desde abajo.

	210	50 ÷ MAX	CALOR INFERIOR + VENTILADOR + VAPOR: El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador que circula aire dentro del horno. Este método es ideal para tartas de frutas jugosas, quiches y patés. Evita que los alimentos se sequen y fomenta el crecimiento en pasteles, masas de pan y otros alimentos cocidos desde abajo. Esta función también puede usarse para limpiar el horno con la función Aquactiva. La función Aquactiva está diseñada para combatir fácilmente la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad del horno utilizando el poder del vapor.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENCIONAL: Se utilizan los elementos de calentamiento superior e inferior. Precalienta el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para todo tipo de asados y horneados tradicionales. Coloca los alimentos y su recipiente en una repisa en posición media.
	220	50 ÷ MAX	CONVENCIONAL + VAPOR: El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador que circula aire dentro del horno. Este método es ideal para tartas de frutas jugosas, quiches y patés. Evita que los alimentos se sequen y fomenta el crecimiento en pasteles, masas de pan y otros alimentos cocidos desde abajo. Esta función también puede usarse para limpiar el horno con la función Aquactiva. La función Aquactiva está diseñada para combatir fácilmente la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad del horno utilizando el poder del vapor.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Ideal para grandes cantidades de salchichas, filetes y tostadas. Toda el área debajo del elemento grill se calienta. Usa con la puerta cerrada. Gira los alimentos dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario). Al asar tostadas, usa la temperatura máxima en la posición 5 del estante sin precalentamiento.
	210	50 ÷ MAX	CONVENCIONAL + VENTILADOR: Al seleccionar esta función, los elementos de calentamiento inferior y superior trabajan junto con el ventilador para una cocción uniforme en todos los niveles. Este método aumenta la ternura y el sabor de cada plato, especialmente asados y carnes rojas.
	210	50 ÷ MAX	CONVENCIONAL + VENTILADOR + VAPOR: Al seleccionar esta función, los elementos de calentamiento inferior y superior trabajan junto con el ventilador para una cocción uniforme en todos los niveles. Esta función también proporciona cocción asistida con vapor, que requiere añadir 150 ml de agua en la cavidad y girar el mando a esta función. No uses precalentamiento para esta característica. Este método aumenta la ternura y el sabor de cada plato, especialmente asados y carnes rojas.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Con esta función, el aire caliente circula en el horno para garantizar un resultado perfecto en platos como pizza o pasteles.



Escanea el código QR y descubre cómo usarlo de la mejor manera para preparar tus recetas favoritas.

Limpieza y mantenimiento del horno

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoníaco.

PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

ACCESORIOS

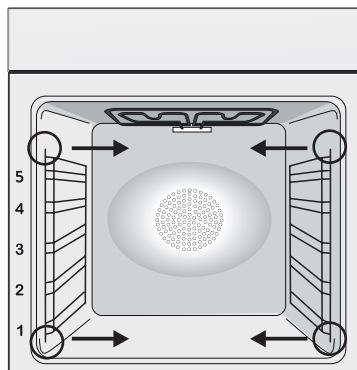
Limpie los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.

FUENTE DE GOTEO

Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas.

Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en el horno.

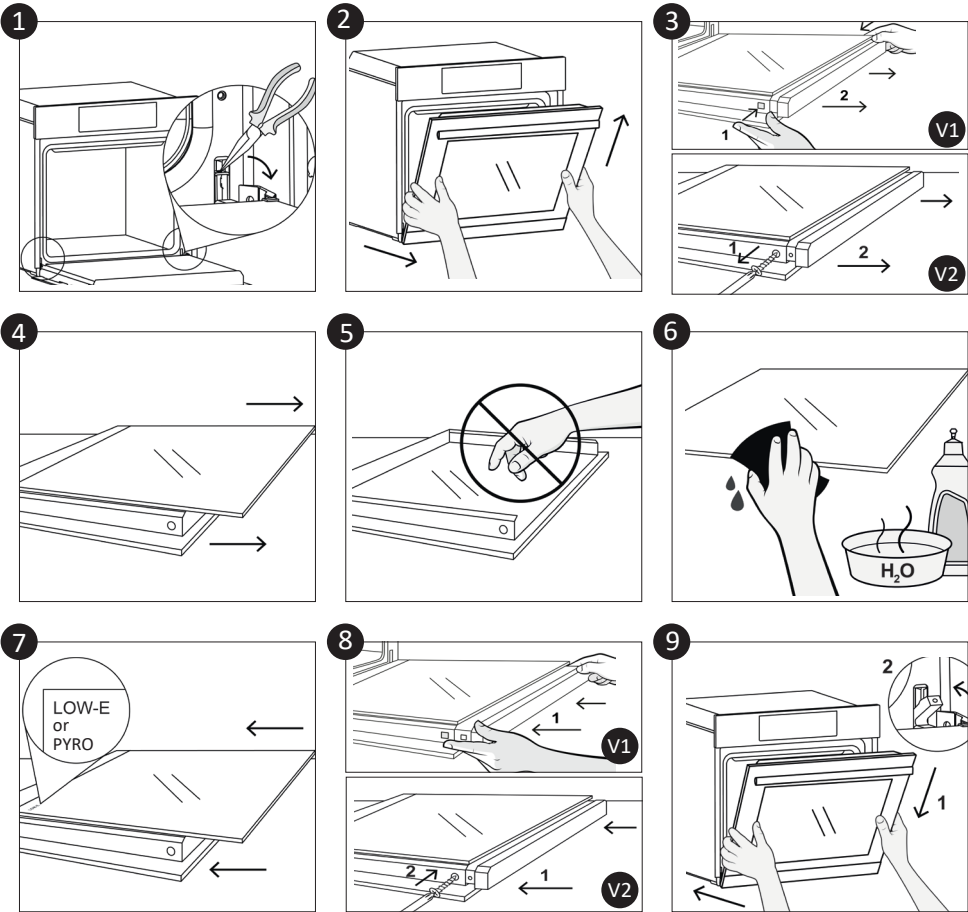
Mantenimiento (Según el modelo de horno.)



EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LOS SOPORTES LATERALES

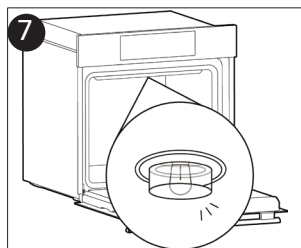
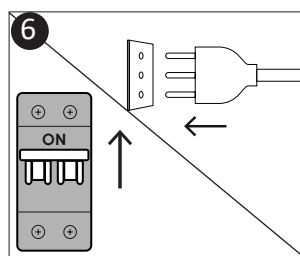
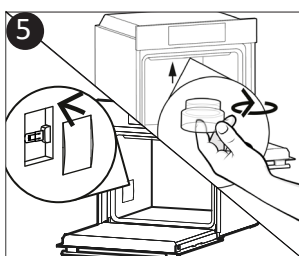
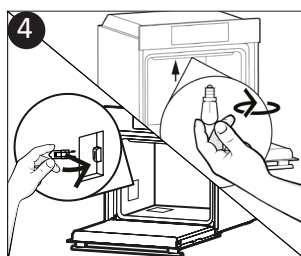
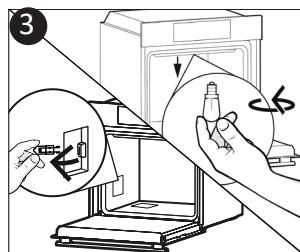
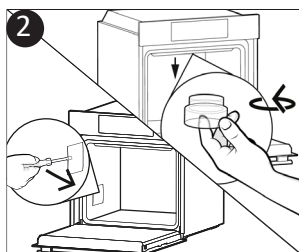
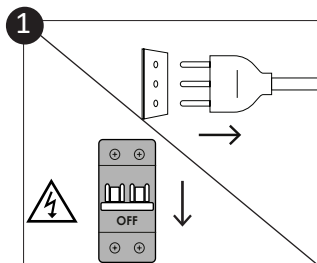
1. Retire las rejillas de alambre tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver abajo).
2. Para limpiar las rejillas de alambre, colóquelas en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de que estén secas después.
3. Después del proceso de limpieza, instale las rejillas de alambre en el orden inverso.

Extracción y Limpieza de puerta de vidrio (Según el modelo de horno.)



Cambio de la Bombilla (Según el modelo de horno.)

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (Lámpara).

* En caso de problema con esta lámpara, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Aquactiva Function (Según el modelo de horno.)

El procedimiento Aquactiva utiliza vapor para ayudar a eliminar restos de grasa y partículas de alimentos del horno.

1. Vierta 100 ml de agua en el recipiente Aquactiva ubicado en la parte inferior del horno.
2. Configure la función del horno en Calor Inferior + Ventilador ().
3. Ajuste la temperatura al icono de Aquactiva. .
4. Permita que el programa funcione durante 20 minutos.
5. Después de 20 minutos, apague el programa y deje que el horno se enfríe.
6. Cuando el electrodoméstico esté frío, limpie las superficies internas del horno con un paño.

Advertencia:

Asegúrese de que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo.

Tenga cuidado con todas las superficies calientes, ya que existe riesgo de quemaduras.

Use agua destilada o potable.



Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar consecuencias

negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada.

En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio. Cuando se compra

un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

RECUPERACIÓN DE ENVASES



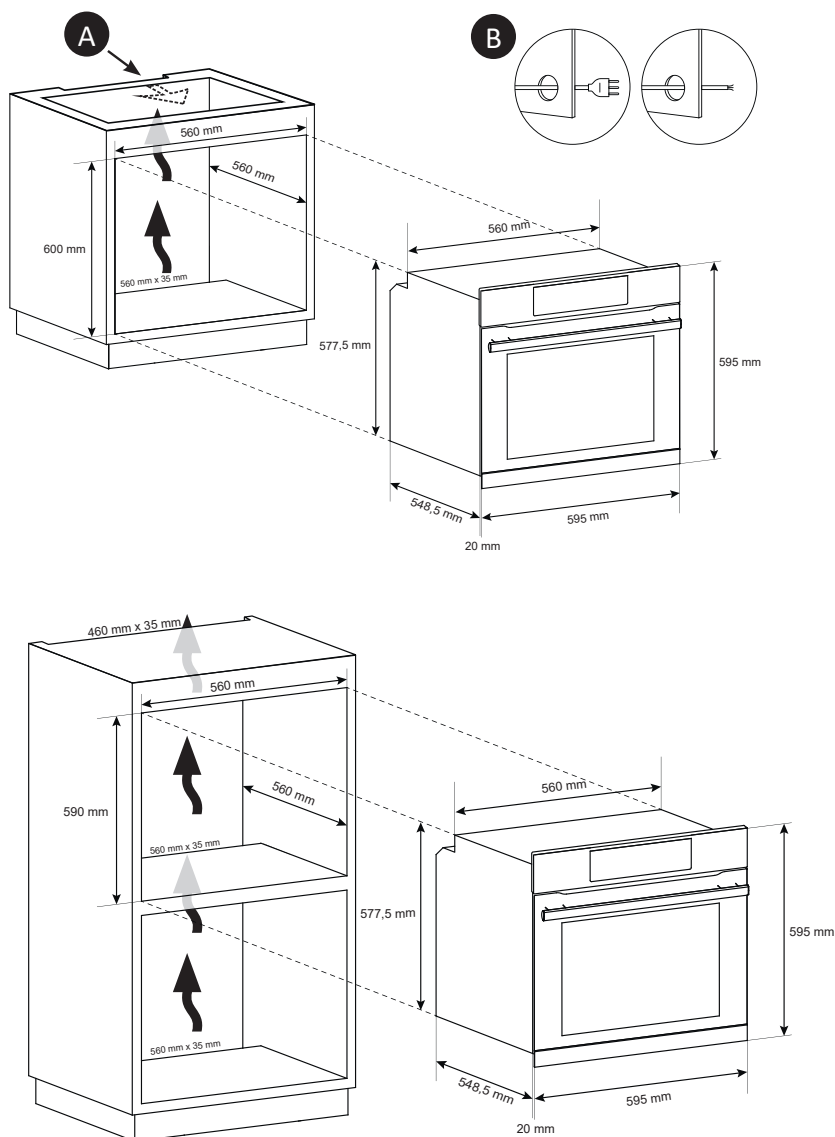
Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos

Instalacjá

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.



ES El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

Περιεχόμενο

143	Ενδείξεις ασφαλείας
148	Γενικές οδηγίες
150	Περιγραφή προϊόντος
153	Περιγραφή πίνακα ελέγχου
155	Τρόποι λειτουργίας ψησίματος
157	Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου
157	Συντήρηση
161	Αντιμετώπιση προβλημάτων
162	Εγκατάσταση

Ενδείξεις ασφαλείας

- Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να συμπυκνωθεί υγρασία μέσα στον θάλαμο του φούρνου ή επάνω στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Για να μειώσετε το φαινόμενο αυτό, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά από το άναμμα του φούρνου πριν βάλετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν φτάσει ο φούρνος σε θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά μέσα σε ένα σκεύος με καπάκι αντί σε έναν ανοιχτό δίσκο.
- Αποφύγετε να αφήνετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο αφού τα έχετε μαγειρέψει για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε οποιαδήποτε θερμά τμήματα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να ζεσταθούν όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Τα μικρά παιδιά πρέπει να παραμένουν πάντοτε σε απόσταση ασφαλείας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποσυνδέστε οπωσδήποτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν πραγματοποιήσετε την οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο μπορεί να προκληθεί από την ακούσια επαναφορά της θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από ενός εξωτερικό διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση από την συσκευή εάν δεν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εκείνους που έχουν ηλικία 8 ετών και άνω και από εκείνους που έχουν μειωμένες

σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την λειτουργία της συσκευής, με ένα ασφαλές τρόπο και με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε άγρια ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θάμπωμα του τζαμιού.
- Ο φούρνος πρέπει να έχει σβήσει πριν βγάλετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό συναρμολογείστε και πάλι σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα κρέατος που συνιστάται για αυτό τον φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή ή σπρέι υψηλής πίεσης για τις εργασίες καθαρισμού.
- ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΧΩΡΙΣ ΒΥΣΜΑ:

Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΗΓΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΒΥΣΜΑ Η ΠΡΙΖΕΣ, ΑΛΛΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα. Προκειμένου να υπάρχει εγκατάσταση σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια, ο φούρνος πρέπει να συνδέεται μόνο τοποθετώντας έναν ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, με διαχωρισμό επαφής σύμφωνα με τις απαιτήσεις για την κατηγορία υπέρτασης III. Ο ασφαλειοδιακόπτης πρέπει να φέρει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση πρέπει να είναι εύκολα

προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα, λαμβάνοντας υπόψη την πολικότητα του φούρνου και της πηγής τροφοδοσίας. Η αποσύνδεση πρέπει να επιτυγχάνεται ενσωματώνοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης

- **ΑΝ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΜΕ ΒΥΣΜΑ:** Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός της γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φισ της πρίζας της συσκευής, ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη κατάλληλου τύπου. Το φισ και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανόνες της χώρας εγκατάστασης. Η σύνδεση στην πηγή τροφοδοσίας μπορεί επίσης να γίνει τοποθετώντας έναν πολυπολικό ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, ο οποίος να μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Η πρίζα ή ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της. Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί έχοντας πρόσβαση στο φισ ή ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στην σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος, θα πρέπει να αντικαθίσταται με ένα καλώδιο ή μία ειδική δέσμη διαθέσιμη από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης. Ο τύπος του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι H05V2V2-F. Αυτή η εργασία θα

πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Ο αγωγός της γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι μακρύτερος κατά περίπου 10 mm από τους άλλους αγωγούς. Για οποιεσδήποτε επισκευές, συμβουλευθείτε μόνο το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και ζητήστε την χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

- Η αδυναμία συμμόρφωσης με τα ανωτέρω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Οποιοδήποτε υλικό που έχει χυθεί και περισσεύει θα πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.
- Μία παρατεταμένη διακοπή της τροφοδοσίας του ρεύματος που εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από μια διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Όταν τοποθετείτε το ράφι στο εσωτερικό, βεβαιωθείτε ότι το τέρμα είναι στραμμένο προς τα επάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας. Το ράφι πρέπει να μεπιτελείως μέσα στην κοιλότητα.
- Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πλέγματος προσέξτε ότι πρέπει η αντιολισθητική άκρη του να είναι τοποθετημένη προς τα πίσω και προς τα επάνω.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην αφαιρείτε το λάστιχο της πόρτας του φούρνου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Δεν απαιτείται καμία πρόσθετη ενέργεια/ρύθμιση για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά επάνω σε μια (υψηλή) βάση ή κάτω από τον πάγκο εργασίας. Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα αντίστοιχα ανοίγματα που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης.
- Για την πιο σωστή χρήση του φούρνου, καλό είναι να μην έρχονται τα τρόφιμα σε άμεση επαφή με τις σχάρες και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε τα ειδικά αντικολλητικά χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΔΟΧΕΙΟ ΑΤΜΟΥ)

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος εγκαύματος και ζημιάς στη συσκευή: χρησιμοποιώντας τη λειτουργία ατμού ο απελευθερωμένος ατμός μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα: Ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά για να αποφύγετε τραυματισμούς μετά τη χρήση μιας λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό
- Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε το δοχείο κατά τη λειτουργία ατμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μετά τη χρήση, τυχόν εναπομένον νερό στο δοχείο μπορεί να είναι ακόμα καυτό. Να το χειρίζεστε με προσοχή.
- Σημειώστε ότι το δοχείο ατμού προορίζεται για χρήση μόνο μέσα σε φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο ατμού σε εστίες ή επάνω σε ανοιχτή φλόγα.
- Δεν συνιστάται η τοποθέτηση του δοχείου στο πλυντήριο πιάτων. Το πλένετε στο χέρι με κανονικό υγρό για τα πιάτα.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά ξέστρα στο δοχείο ατμού.

Γενικές οδηγίες

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τον φούρνο σας, θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και να το φυλάξετε για μελλοντική αναφορά. Πριν τοποθετήσετε τον φούρνο, σημειώστε τον σειριακό αριθμό έτσι ώστε να μπορείτε να τον δώσετε στο προσωπικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών εάν πρέπει να γίνει μία επίσκεψη. Αφού έχετε αφαιρέσει

τον φούρνο από την συσκευασία του, ελέγξτε ότι δεν έχει πάθει ζημιά κατά την διάρκεια της μεταφοράς. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο και επικοινωνήστε με ένα πιστοποιημένο τεχνικό για συμβουλές. Κρατήστε όλα τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστερίνες, καρφιά) μακριά από παιδιά. Όταν ανάβει ο φούρνος για πρώτη φορά, μπορεί να εμφανιστεί έντονος καπνός μαζί με μυρωδιά, ο οποίος προκαλείται από την κόλλα που υπάρχει επάνω στα μονωτικά πλαίσια που περιβάλλουν τον φούρνο τα οποία θερμαίνονται για πρώτη φορά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και, εάν εμφανιστεί, θα πρέπει να περιμένετε να διαλυθεί ο καπνός πριν τοποθετήσετε φαγητό μέσα στον φούρνο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρούνται οι οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: οι λειτουργίες του φούρνου, οι ιδιότητες και τα αξεσουάρ που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο θα διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.

Ενδείξεις ασφαλείας

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу.

Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:

- не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
 - не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
 - як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
- у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

Ηλεκτρική ασφάλεια

ΣΙΓΟΥΡΕΥΤΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΑ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟ Η ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ.

Το καλώδιο τροφοδοσίας με το οποίο συνδέεται ο φούρνος πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις της ισχύουσας νομοθεσίας στην χώρα τοποθέτησης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ζημιά που έχει προκληθεί από μη τήρηση αυτών των οδηγιών. Ο φούρνος πρέπει να είναι συνδεδεμένος σε μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με γεωμμένη πρίζα τοίχου ή ένα πολλαπλό ασφαλειοδιακόπτη, ανάλογα με την ισχύουσα νομοθεσία στην χώρα τοποθέτησης. Η τροφοδοσία του ηλεκτρικού ρεύματος θα πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλες ασφάλειες και τα καλώδια που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν διατομή η οποία να εγγυάται την σωστή τροφοδοσία του φούρνου.

ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος τροφοδοτείται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας το οποίο θα πρέπει να είναι συνδεδεμένο μόνο με μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με 220-240 Vac 50 Hz μεταξύ των φάσεων ή μεταξύ της φάσης και του ουδέτερου. Πριν συνδεθεί ο φούρνος με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είναι σημαντικό να ελέγξετε:

- την τάση που υποδεικνύεται επάνω στο όργανο μέτρησης,
- την ρύθμιση του ασφαλειοδιακόπτη.

Το καλώδιο της γείωσης που συνδέεται στον ακροδέκτη γείωσης του φούρνου πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τον ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν συνδέσετε τον φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ζητήστε από ένα πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την συνέχεια του ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ατυχήματα ή άλλα προβλήματα προκληθούν από την αμέλεια σύνδεσης του φούρνου με τον ακροδέκτη της γείωσης ή από μία σύνδεση με την γείωση η οποία έχει ελαττωματική συνέχεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: λόγω του ότι ο φούρνος μπορεί να προϋποθέτει λειτουργία συντήρησης, καλό είναι να διατηρείτε διαθέσιμη άλλη μία πρίζα τοίχου έτσι ώστε να μπορεί να συνδεθεί σε αυτήν ο φούρνος εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένος. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από προσωπικό της τεχνικής υπηρεσίας ή από τεχνικούς με αντίστοιχες πιστοποιήσεις.

Όταν είναι σβηστός ο φούρνος μπορεί να υπάρχει ένα ασθενές φως γύρω από τον κεντρικό κύριο διακόπτη. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Μπορεί να σβήσει απλά γυρίζοντας ανάποδα την πρίζα της συσκευής ή αλλάζοντας θέση μεταξύ των ακροδεκτών τροφοδοσίας.

Υποδείξεις

Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα διατηρήσει τον φούρνο εντελώς καθαρό.

Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων. Για να προλάβετε υπερβολικό λέρωμα του φούρνου σας με αποτέλεσμα έντονους καπνούς και μυρωδιές, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερο να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος και να χαμηλώσετε λίγο την θερμοκρασία. Συμπληρωματικά με τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με τον φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο δίσκους και φόρμες ψησίματος ανθεκτικές σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

Встановлення

Ο κατασκευαστής δεν έχει καμία υποχρέωση να κάνει την τοποθέτηση. Εάν χρειάζεται η παροχή υποστήριξης του κατασκευαστή για την επισκευή βλαβών που έχουν προκύψει από λανθασμένη τοποθέτηση, αυτή η παροχή υποστήριξης δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες τοποθέτησης για πιστοποιημένο επαγγελματία. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπόλογος για τέτοιες βλάβες ή τραυματισμούς.

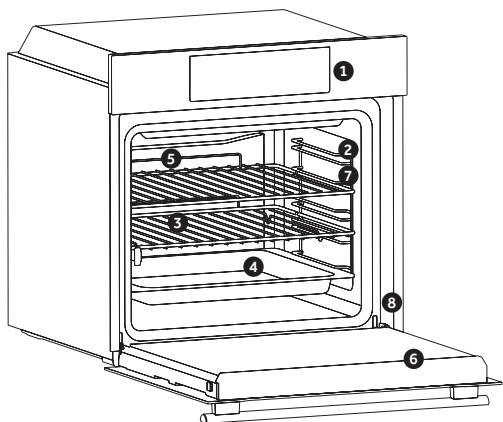
Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται μόνο ψηλά σε μία στήλη. Πριν από την στήριξη του, πρέπει να σιγουρευτείτε ότι υπάρχει καλός εξαερισμός στον χώρο του φούρνου που θα επιτρέψει την σωστή κυκλοφορία του αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Κάντε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο τοποθέτησης.

Χρήση για πρώτη φορά

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα νοτισμένο μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ μέσα στον φούρνο και σκουπίστε με ένα διάλυμα ζεστού νερού και κατάλληλου καθαριστικού υγρού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στην μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον αναμμένο για περίπου 1 ώρα, αυτό θα αφαιρέσει τυχόν υπολειπόμενες μυρωδιές της καινούργιας συσκευής.

Περιγραφή προϊόντος



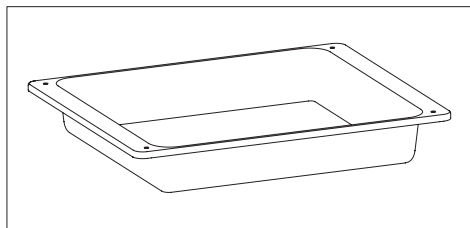
1. Πίνακας Ελέγχου
2. Θέσεις ραφιών (πλευρικό συρμάτινο πλέγμα εάν περιλαμβάνεται)
3. Πλέγματα
4. Δίσκοι
5. Ανεμιστήρας (εάν υπάρχει)
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. Σειριακός αριθμός



Έχετε τον σειριακό σας αριθμό πρόχειρο για αναφορά φωτογραφίας.

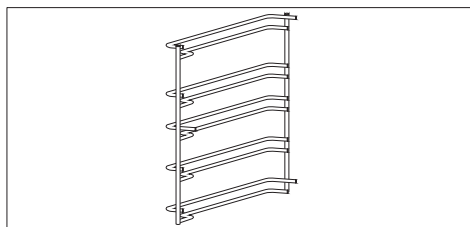
ΑΞΕΣΟΥΑΡ (εξαρτάται από το μοντέλο)

Δοχείο συλλογής



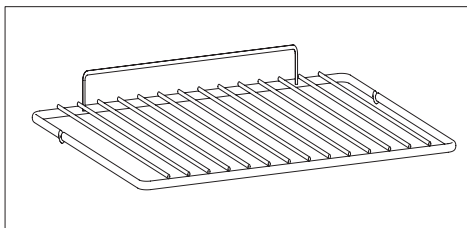
Συλλέγει τα υπολείμματα τα οποία στάζουν κατά την διάρκεια του ψησίματος των τροφών επάνω στις σχάρες.

Πλευρικά πλέγματα (μόνο εάν υπάρχει)



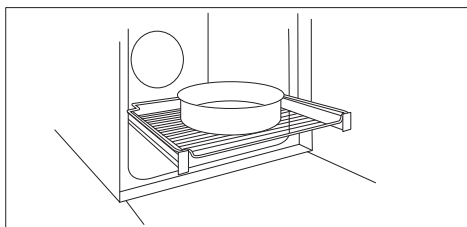
Βρίσκεται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου. Συγκρατεί τις μεταλλικές σχάρες και τα δοχεία συλλογής.

Μεταλλική σχάρα



Συγκρατεί φόρμες ψησίματος και ταψιά.

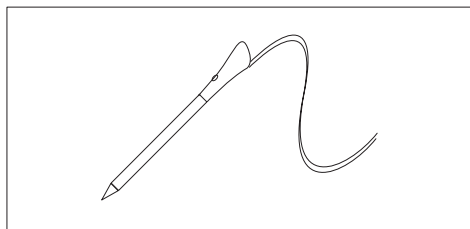
Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο εάν υπάρχει)



Οι καλές ράγες διευκολύνουν την κατάσταση μαγειρέματος και επίσης διευκολύνουν την εξαγωγή και την επανατοποθέτηση των δίσκων και των σχαρών μέσα στην κοιλότητα του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΜΑ: Οι σχάρες του φούρνου δεν είναι κατάλληλες για άμεση επαφή με τα τρόφιμα. Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε κατάλληλα ταψιά ή χαρτί ψησίματος.

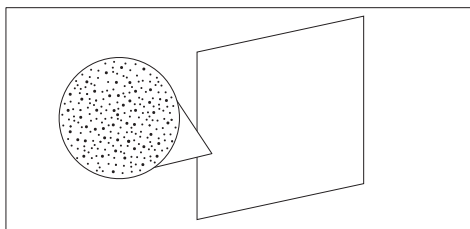
Ανιχνευτής κρέατος (μόνο εάν υπάρχει)



Μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Εισαγάγετε στην τρύπα στο πάνω μέρος της κοιλότητας. Πρέπει να εισάγεται όσο ο φούρνος είναι δροσερός. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

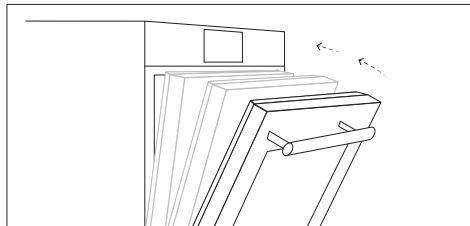
- Μην προθερμαίνετε και μην ξεκινήσετε το μαγείρεμα πριν τοποθετήσετε σωστά τον αισθητήρα κρέατος.
- Μην επιχειρήσετε να τοποθετήσετε τον αισθητήρα κρέατος σε κατεψυγμένα τρόφιμα.

Καταλυτικά πάνελ(μόνο εάν υπάρχει)



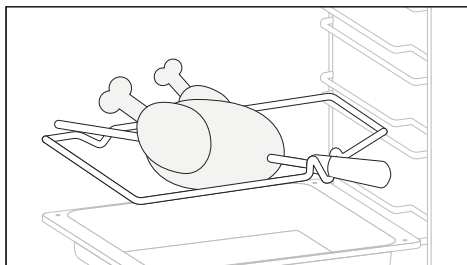
Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά από 3 χρόνια χρήσης (με 2/3 κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα).

Μαλακό κλείσιμο (μόνο εάν υπάρχει)



Μεντεσέδες που εξασφαλίζουν αυτόματη απαλή και ομαλή κίνηση κατά τη φάση κλεισίματος της πόρτας του φούρνου.

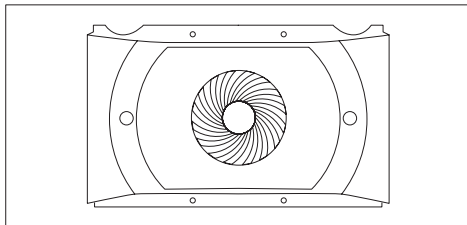
Ψήστης (μόνο εάν υπάρχει)



Δεν απαιτείται προθέρμανση για το μαγείρεμα της ψησταριάς. Μαγείρεμα με κλειστή την πόρτα.

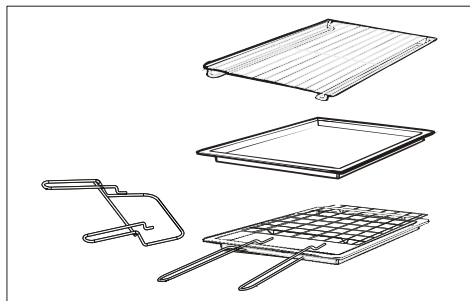
- Ξεβιδώστε τα άγκιστρα
- Βάλτε τη σούβλα στο κρέας που πρόκειται να ψηθεί
- Στερεώστε το κρέας με τους γάντζους
- Σφίξτε τις βίδες
- Τοποθετήστε τον άξονα στην οπή όπου βρίσκεται ο κινητήρας.
- Αφαιρέστε το χερούλι και χρησιμοποιήστε το στο τέλος του μαγειρέματος για να μην καείτε όταν βγάξετε το φαγητό από το φούρνο

Πάνελ σεφ (μόνο εάν υπάρχει)



Ένας μεταφορέας αέρα που αυξάνει την κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό επιτρέπει βελτιωμένη απόδοση μαγειρέματος, πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα φαγητού σε όλες τις θερμοκρασίες, μικρότερους χρόνους μαγειρέματος και, τέλος, ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου.

Σεταψιού γκριλ (μόνο εάν υπάρχει)



Το απλό ράφι μπορεί να πάρει καλούπια και πιάτα.

Το ράφι της θήκης δίσκου είναι ιδιαίτερα καλό για το ψήσιμο στη σχάρα.

Χρησιμοποιήστε το με το δίσκο σταγόνων.

Το ειδικό προφίλ των ραφιών σημαίνει ότι παραμένουν οριζόντια ακόμα και όταν τραβήξετε δεξιά προς τα έξω. Δεν υπάρχει κίνδυνος να γλιστρήσει ή να χυθεί ένα πιάτο.

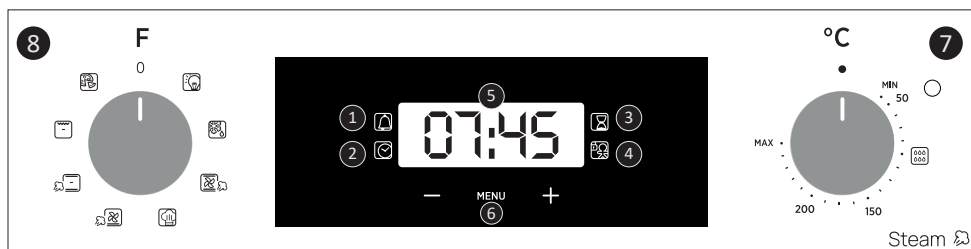
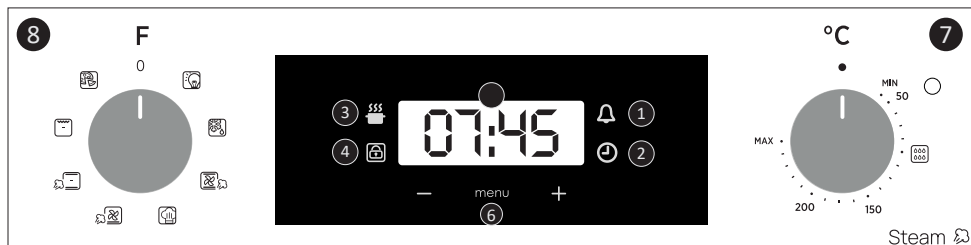
Ο δίσκος αποστράγγισης πιάνει τους χυμούς από τα ψητά. Χρησιμοποιείται μόνο με ψησταριά, ψησταριά ή ψησταριά με ανεμιστήρα; αφαιρέστε το από το φούρνο για άλλες μεθόδους μαγειρέματος.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το ταψί σταγόνων ως δίσκο ψησίματος, καθώς αυτό δημιουργεί καπνό και το λίπος θα πιτσιλίζει τον φούρνο σας, κάνοντας τον βρώμικο.

Το στήριγμα δίσκου

Το ράφι θήκης δίσκου είναι ιδανικό για ψήσιμο στη σχάρα. Χρησιμοποιήστε το σε συνδυασμό με το δίσκο σταγόνων. Περιλαμβάνεται μια λαβή που βοηθά στην ασφαλή μετακίνηση και των δύο εξαρτημάτων. Μην αφήνετε τη λαβή μέσα στο φούρνο.

Περιγραφή πίνακα ελέγχου (εξαρτάται από το μοντέλο)



Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 0,8 W

Περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 20 λεπ.

1. υπενθύμιση λεπτών
2. Ρύθμιση ρολογιού
3. Χρόνος μαγειρέματος
4. Κλείδωμα για παιδιά
5. Εμφάνιση θερμοκρασίας ή ρολογιού
6. Χειριστήρια ρύθμισης οθόνης LCD
7. Κουμπί επιλογής θερμοστάτη
8. Κουμπί επιλογέα λειτουργίας

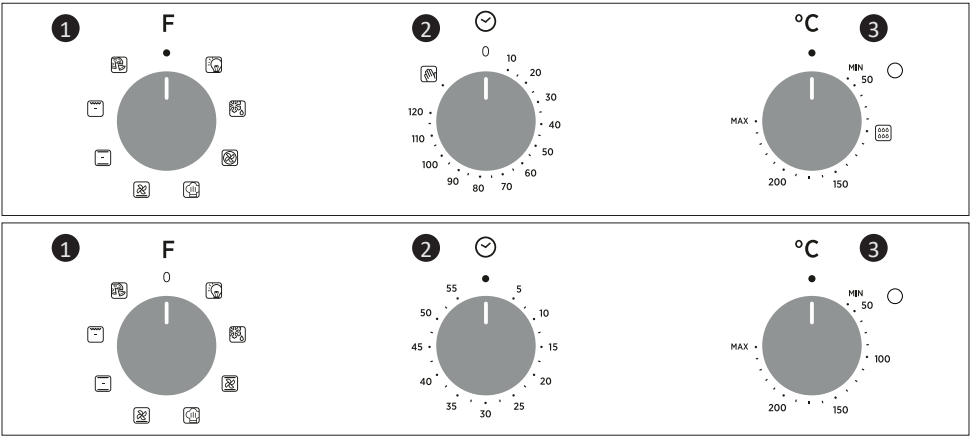
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η πρώτη λειτουργία που πρέπει να εκτελεστεί μετά την εγκατάσταση του φούρνου ή μετά τη διακοπή της παροχής ρεύματος (αυτό είναι αναγνωρίσιμο ότι η οθόνη παλλόμενη και δείχνει 12:00) ρυθμίζει τη σωστή ώρα. Αυτό επιτυγχάνεται ως εξής.

- Πιέστε το κεντρικό κουμπί.
- Ρύθμιση χρόνου με κουμπιά “-” “+”.
- Αφήστε όλα τα κουμπιά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο φούρνος θα λειτουργεί μόνο εφόσον έχει ρυθμιστεί το ρολόι.

Χρήση προγραμματιστή ρολογιού ελέγχου αφής (εξαρτάται από το μοντέλο)

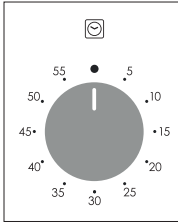
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ	ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ	ΤΙ ΚΑΝΕΙ	ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ
ΚΛΕΙΔΑΡΙΑ 	• Η λειτουργία ασφάλειας για τα παιδιά ενεργοποιείται αγγίζοντας το στοιχείο Set (Ρυθμισή) (+) για τουλάχιστον 7 δευτερόλεπτα. Από τη στιγμή αυτή και μετά, όλες οι άλλες λειτουργίες είναι κλειδωμένες, η λυχνία LED του κλειδώματος για παιδιά ανάβει, η οθόνη θα αναβοσβήνει "STOP" και κατά διαστήματα θα εμφανίζεται η ώρα.	Η λειτουργία Child Lock απενεργοποιείται αγγίζοντας ξανά το Setpad (+) για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Από αυτή τη στιγμή η λυχνία LED του κλειδώματος για παιδιά σβήνει και όλες οι λειτουργίες είναι ξανά επιλέξιμες.		
ΛΕΠΤΟ ΦΡΟΝΤΙΖΩΝ 	• Πατήστε το κεντρικό κουμπί 1 φορά • Πατήστε τα κουμπιά «-» «+» για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο • Αφήστε όλα τα κουμπιά	• Όταν ο καθορισμένος χρόνος όπως έχει παρέλθει ενεργοποιείται ένας ηχητικός συναγερμός (αυτός ο συναγερμός θα σταματήσει μόνος του, ωστόσο μπορεί να σταματήσει αμέσως πατώντας το κουμπί) ΕΠΙΛΟΓΗ.	• Ηχεί ένα ζυπνητήρι στο τέλος του καθορισμένου χρόνου. • Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.	• Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ζυπνητήρι (μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε με τη λειτουργία του φούρνου είτε χωρίς τη λειτουργία του φούρνου)
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 	• Πατήστε το κεντρικό κουμπί 2 φορές • Πατήστε τα κουμπιά «-» ή «+» για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη διάρκεια μαγειρέματος • Αφήστε όλα τα κουμπιά • Ρυθμίστε τη λειτουργία μαγειρέματος με τον επιλογέα λειτουργίας φούρνου	• Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το σήμα. Πατήστε το κεντρικό κουμπί για να επιστρέψετε στο ρολόι λειτουργία.	• Επιτρέπει την προεπιλογή του χρόνου μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή. • Για να ελέγξετε πόσο χρόνο απομένει για να τρέξει πατήστε το κουμπί SELECT 2 φορές. • Για να αλλάξετε/αλλάξετε τον προκαθορισμένο χρόνο πατήστε τα κουμπιά SELECT και "-"/ "+".	• Όταν παρέλθει ο χρόνος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα. Εάν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα νωρίτερα, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργιών στο 0 ή ρυθμίστε την ώρα στο 0:00 (κουμπιά ΕΠΙΛΟΓΗ και "-"/ "+")



Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής
Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση εκτός λειτουργίας: 0,5 W
Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση εκτός λειτουργίας: 20 λεπ.

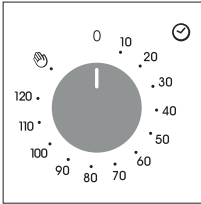
1. Επιλογέας λειτουργίας
2. Χρόνος μαγειρέματος
3. Επιλογέας θερμοστάτη

Χρήση του χρονοδιακόπτη λεπτών



Για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τον επιλογέα μία πλήρη περιστροφή και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το δείκτη στον απαιτούμενο χρόνο. Όταν παρέλθει ο χρόνος, το σήμα θα κουδουνίσει για μερικά δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση λήξης του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος



Αυτός ο έλεγχος επιτρέπει τη ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου μαγειρέματος (μέγ. 120 λεπτά) ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα στο τέλος του καθορισμένου χρόνου. Ο χρονοδιακόπτης θα μετρήσει αντίστροφα από τον καθορισμένο χρόνο επιστρέψει στη θέση 0 και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

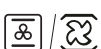
Για κανονική χρήση του φούρνου, ρυθμίστε το χρονόμετρο στη θέση 0.
Για να ρυθμίσετε τον φούρνο βεβαιωθείτε ότι ο χρονοδιακόπτης δεν βρίσκεται στη θέση 0

Τρόποι λειτουργίας ψησίματος (εξαρτάται από το μοντέλο)

Σύμβολο	Τ °C Προκα-θορισμένο	Τ °C εύρος	Λειτουργία
 / 			ΛΑΜΠΑ: Ανάβει τον φωτισμό του φούρνου.
 / 			ΑΠΟΨΥΞΗ: Όταν ο επιλογέας έχει ρυθμιστεί σε αυτή τη θέση. Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, έτσι ώστε να ξεπαγώνει χωρίς να αλλάξει ή να αλλοιωθεί η περιεκτικότητα του τροφίμου σε πρωτεΐνη.
 / 	180	50 ÷ MAX	ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ: Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτή την μέθοδο για πουλερικά, ζυμαρικά, ψάρι και λαχανικά. Η θερμότητα διεισδύει καλύτερα μέσα στην τροφή και μειώνονται οι χρόνοι μαγειρέματος και προθέρμανσης. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικές τροφές με ή χωρίς την ίδια προετοιμασία σε μία ή περισσότερες θέσεις. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος παρέχει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και οι μυρωδιές δεν αναμιγνύονται. Αφήστε περίπου δέκα λεπτά επιπλέον όταν μαγειρεύετε ταυτόχρονα τρόφιμα.
 / 	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το μαγείρεμα με πιο υγιεινό τρόπο, μειώνοντας την ποσότητα του απαιτούμενου λίπους ή λαδιού. Ο συνδυασμός των θερμαντικών στοιχείων με ένα κύκλο παλμών αέρα εξασφαλίζει ένα τέλειο αποτέλεσμα ψησίματος.
 / 	210	50 ÷ MAX	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ + ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ: Το κάτω θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται με τον ανεμιστήρα να κυκλοφορεί τον αέρα μέσα στο φούρνο. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για φλάνς φρούτων, τάρτες, κίς, πίτσα και πατέ. Αποτρέπει το στέγνωμα των μπροστινών επιφανειών των τροφίμων.



Σαρώστε τον κωδικό QR και ανακαλύψτε πώς να τον χρησιμοποιήσετε με τον καλύτερο τρόπο για να προετοιμάσετε τις αγαπημένες σας συνταγές.

Σύμβολο	Τ °C Προκα- θωρισμένο	Τ °C εύρος	Λειτουργία
	210	50 ÷ MAX	ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ + ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ + ΑΤΜΟΣ : Το κάτω θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται με τον ανεμιστήρα να κυκλοφορεί τον αέρα μέσα στο φούρνο. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για ζουμερά φρουτάκια, τάρτες, κίς, πίτσα και πατέ. Αποτρέπει το στέγνωμα των μπροστινών επιφανειών των τροφίμων. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του φούρνου με τη λειτουργία aquaactiva. Η λειτουργία Aquaactiva έχει σχεδιαστεί για να αντιμετωπίζει άβιαστα την ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού.
	220	50 ÷ MAX	* ΦΟΥΡΝΟΣ: Χρησιμοποιείται και το επάνω, και το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Προθερμαίνετε τον φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Η μέθοδος αυτή είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψήσιμα. Για ροδοκοκκίνισμα κόκκινου κρέατος, roast beef, μπούτι αρνιού, κυνήγι, φαγητό τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο (papillotes), γλυκά με νυφάδες. Τοποθετήστε το φαγητό και τον δίσκο του επάνω στο ράφι στην μεσαία θέση.
	220	50 ÷ MAX	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ + ΑΤΜΟΣ : Χρησιμοποιούνται και πάνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία. Προθερμαίνουν με το φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψήσιμο και ψήσιμο. Τοποθετήστε το φαγητό και το πιάτο του σε ένα ράφι στη μεσαία θέση. Αυτή η λειτουργία παρέχει επίσης μαγείρεμα με τη βοήθεια ατμού, το οποίο απαιτεί προσθήκη 100 ml νερού στην κοιλότητα όταν ο φούρνος είναι κρύος και γυρίζοντας το κουμπί σε αυτήν τη λειτουργία. Μην χρησιμοποιείτε προθέρμανση για αυτήν τη λειτουργία. Η λειτουργία ατμού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να αποκτήσετε μια πιο τραγανή κρούστα και μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια για, ειδικά αρτοποιεία.
	230	50 ÷ MAX	ΓΚΡΙΛ: Χρησιμοποιείστε το γκριλ με την πόρτα κλειστή. Χρησιμοποιείται μόνο το επάνω θερμαντικό στοιχείο και μπορείτε να ρυθμίσετε την θερμοκρασία. Απαιτούνται πέντε λεπτά προθέρμανσης έτσι ώστε να θερμανθούν και να ζεσταθούν τα θερμαντικά στοιχεία. Η επιτυχία είναι εγγυημένη για ψήσιμο στην σχάρα, κευπάκι και ψητά στον φούρνο. Τα λευκά κρέατα πρέπει να τοποθετούνται σε μία απόσταση από το γκριλ· ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος, αλλά το κρέας θα είναι πιο νόστιμο. Μπορείτε να βάλετε κόκκινα κρέατα και φιλέτα ψαριού στο ράφι με τον δίσκο συλλογής από κάτω.
	210	50 ÷ MAX	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟΣ+ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ: Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, η κάτω και η πάνω αντίσταση συνεργάζονται με τον ανεμιστήρα για ομοιόμορφο μαγείρεμα σε όλα τα επίπεδα. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος είναι ιδανική για ψητά, κατσαρόλες, λαχανικά ή πίτες με υγρή γέμιση.
	210	50 ÷ MAX	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ + ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ + ΑΤΜΟΣ : Με την επιλογή αυτής της λειτουργίας, η κάτω και η πάνω αντίσταση συνεργάζονται με τον ανεμιστήρα για ομοιόμορφο μαγείρεμα σε όλα τα επίπεδα. Αυτή η λειτουργία παρέχει επίσης μαγείρεμα με τη βοήθεια ατμού, το οποίο απαιτεί προσθήκη 150 ml νερού στην κοιλότητα και περιστροφή του κουμπιού σε αυτή τη λειτουργία. Μην χρησιμοποιείτε προθέρμανση για αυτήν τη λειτουργία. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος αυξάνει την τρυφερότητα και τη γεύση κάθε πιάτου, ειδικά των ψητών και του κόκκινου κρέατος.
	220	50 ÷ MAX	ΠΙΤΣΑ: Με αυτή η λειτουργία ανακυκλώνεται θερμός αέρας μέσα στον φούρνο για να εξασφαλίσει τέλειο αποτέλεσμα για πιάτα όπως πίτσα ή κέικ.

* Δοκιμασμένο σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για τους σκοπούς της δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και της ενεργειακής κλάσης

Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

Ο κύκλος ζωής της συσκευής μπορεί να επεκταθεί μέσω τακτικού καθαρισμού. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε οποιοσδήποτε εργασίες χειροκίνητου καθαρισμού. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

ΓΥΑΛΙΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Καλό είναι να καθαρίζετε το τζάμι της πόρτας με απορροφητικό χαρτί κουζίνας μετά από κάθε χρήση του φούρνου. Για να αφαιρέσετε πιο επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι νοτισμένο με καθαριστικό, καλά στυμμένο, και να ξεπλύνετε μετά με νερό.

ΤΣΙΜΟΥΧΑ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ

Εάν είναι βρώμικη, η τσιμούχα μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά νοτισμένο

σφουγγάρι.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

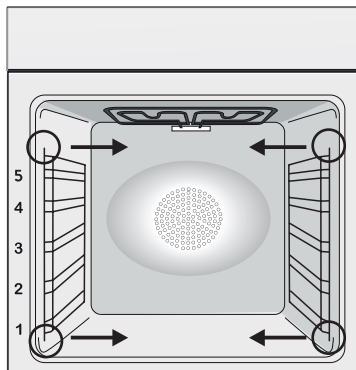
Καθαρίστε τα αξεσουάρ με ένα βρεγμένο σφουγγάρι με σαπούνι, πριν τα ξεπλύνετε και τα στεγνώσετε: αποφύγετε την χρήση απορρυπαντικά με κόκκους.

ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ

Μετά από την χρήση του γκριλ, αφαιρέστε το δοχείο από τον φούρνο. Αδειάστε το ζεστό λίπος σε ένα σκεύος και πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό.

Εάν παραμένουν υπολείμματα λίπους, βουτήξτε το δοχείο μέσα σε νερό και καθαριστικό. Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το δοχείο μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή να χρησιμοποιήσετε ένα διαθέσιμο στο εμπόριο καθαριστικό φούρνου. Ποτέ μην βάζετε ξανά ένα βρώμικο δοχείο μέσα στον φούρνο.

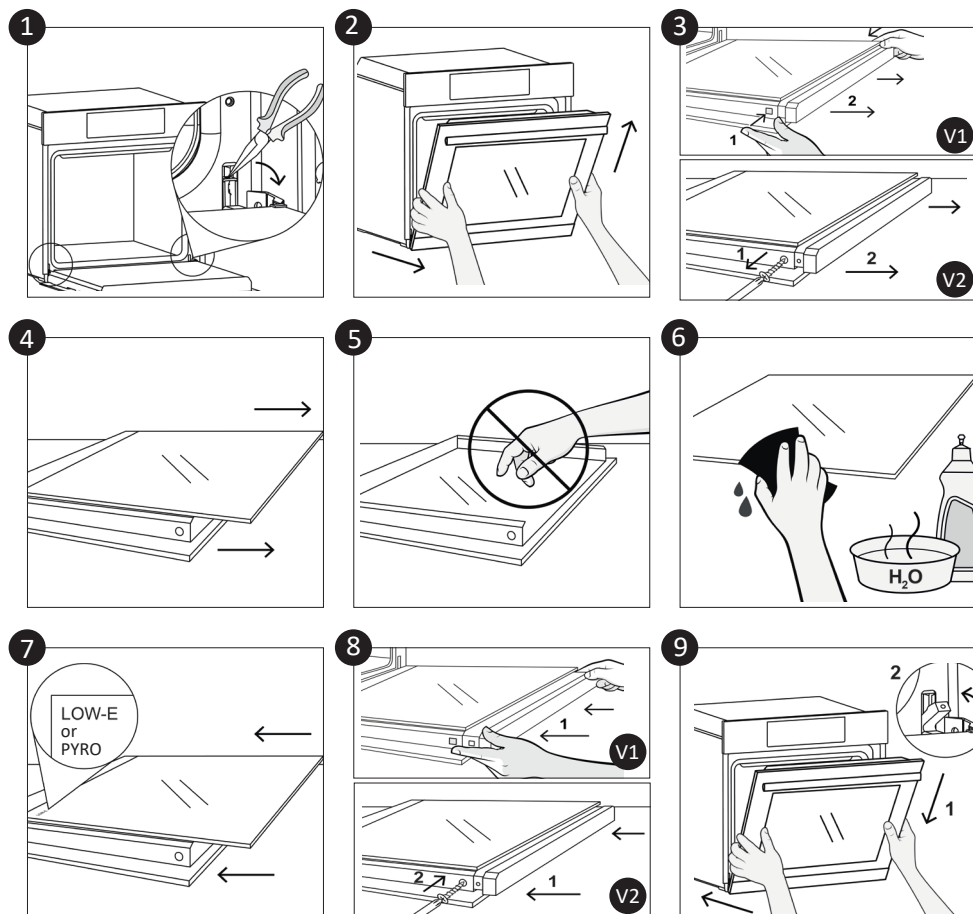
Συντήρηση (εξαρτάται από το μοντέλο)



Οδηγία για την αφαίρεση και τον καθαρισμό των πλευρικών σχαρών

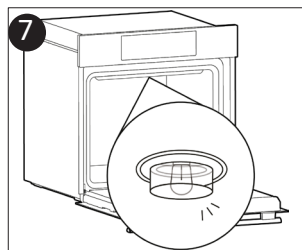
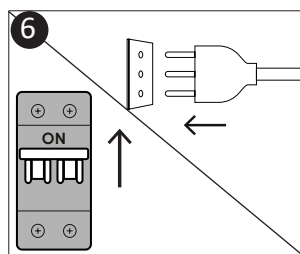
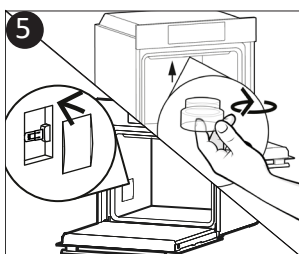
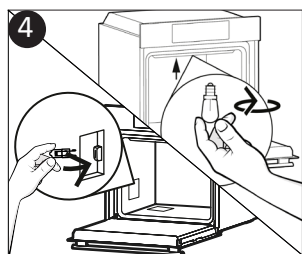
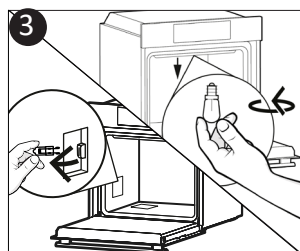
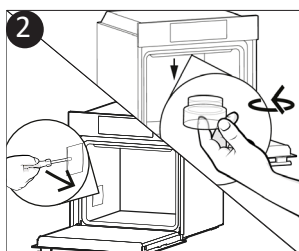
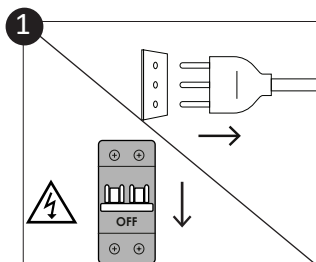
1. Αφαιρέστε τις σχάρες τραβώντας τις προς την κατεύθυνση που δείχνουν τα βέλη (δείτε από κάτω)
2. Για να καθαρίσετε τις σχάρες είτε βάλτε τις μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή χρησιμοποιήστε ένα υγρό σφουγγάρι, εξασφαλίζοντας ότι μετά έχουν στεγνώσει καλά.
3. Μετά από την διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τις σχάρες με αντίστροφη σειρά.

Αφαιρέστε και καθαρίστε τη γυάλινη πόρτα (εξαρτάται από το μοντέλο)



Αλλαγή της λάμπας (εξαρτάται από το μοντέλο)

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με έναν νέο λαμπτήρα ίδιου τύπου.
3. Μόλις αντικατασταθεί ο ελαττωματικός λαμπτήρας, τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.



Το προϊόν αυτό περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (Λαμπτήρας) * Σε περίπτωση προβλήματος με αυτή τη λάμπα, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών

Λειτουργία Aquactiva (εξαρτάται από το μοντέλο)

Η διαδικασία Aquactiva χρησιμοποιεί ατμό για να βοηθήσει στην απομάκρυνση υπολειμμάτων λίπους και τροφίμων από το φούρνο.

1. Ρίξτε 100 ml νερού στο δοχείο Aquactiva στο κάτω μέρος του φούρνου.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία του φούρνου στο Κάτω + Ανεμιστήρας ()
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο εικονίδιο Aquactiva 
4. Αφήστε το πρόγραμμα να λειτουργήσει για 20 λεπτά.
5. Μετά από 20 λεπτά απενεργοποιήστε το πρόγραμμα και αφήστε το φούρνο να κρυώσει.
6. Όταν η συσκευή είναι δροσερή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.

Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι δροσερή πριν την αγγίξετε.

Πρέπει να προσέχετε με όλες τις θερμές επιφάνειες καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.



Διαχείριση απορριμάτων και προστασία του περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή έχει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE). Η WEEE περιλαμβάνει τόσο ρυπογόνες ουσίες (οι οποίες μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά εξαρτήματα (τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πάλι). Είναι σημαντικό να υποβάλλονται τα WEEE σε συγκεκριμένες επεξεργασίες έτσι ώστε να αφαιρούνται και να απορρίπτονται όλα τα ρυπογόνα στοιχεία. Τα άτομα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση ότι τα WEEE δεν θα αποτελέσουν ένα ζήτημα για το περιβάλλον, είναι απαραίτητο να ακολουθείτε μερικούς βασικούς κανόνες:

- τα WEEE δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σαν οικιακά απορρίμματα,
- τα WEEE θα πρέπει να μεταφέρονται στις ειδικές περιοχές συλλογής που διαχειρίζονται από τις δημοτικές συμβουλίες ή από εξουσιοδοτημένες εταιρείες.

Σε πολλές χώρες, μπορεί να υπάρχουν διαθέσιμες συλλογές από το σπίτι για μεγάλα WEEE. Όταν αγοράζετε μία καινούργια συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος ο οποίος πρέπει να την παραλάβει χωρίς

χρέωση σε μία αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει τις ίδιες λειτουργίες με την παρεχόμενη συσκευή.

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Όπου είναι εφικτό, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να τον γεμίζετε. Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο συχνά, γιατί διασκορπίζεται η θέρμανση από τον θάλαμο κάθε φορά που ανοίγει. Για μία σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήνετε τον φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από τον προγραμματισμένο τερματισμό του χρόνου μαγειρέματος, και χρησιμοποιείτε την θερμότητα που απομένει την οποία εξακολουθεί να δημιουργεί ο φούρνος. Καθαρίστε καθαρές τις τσιμούχες καθαρές και σωστά τοποθετημένες στις θέσεις τους, για να αποφύγετε διαφυγή της θερμότητας έξω από τον θάλαμο. Εάν έχετε ρολόι παροχής με νυχτερινό τιμολόγιο, το πρόγραμμα “καθυστερημένου μαγειρέματος” κάνει ευκολότερη την εξοικονόμηση ενέργειας, μεταφέροντας την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος την ώρα που ισχύει η μειωμένη χρέωση.

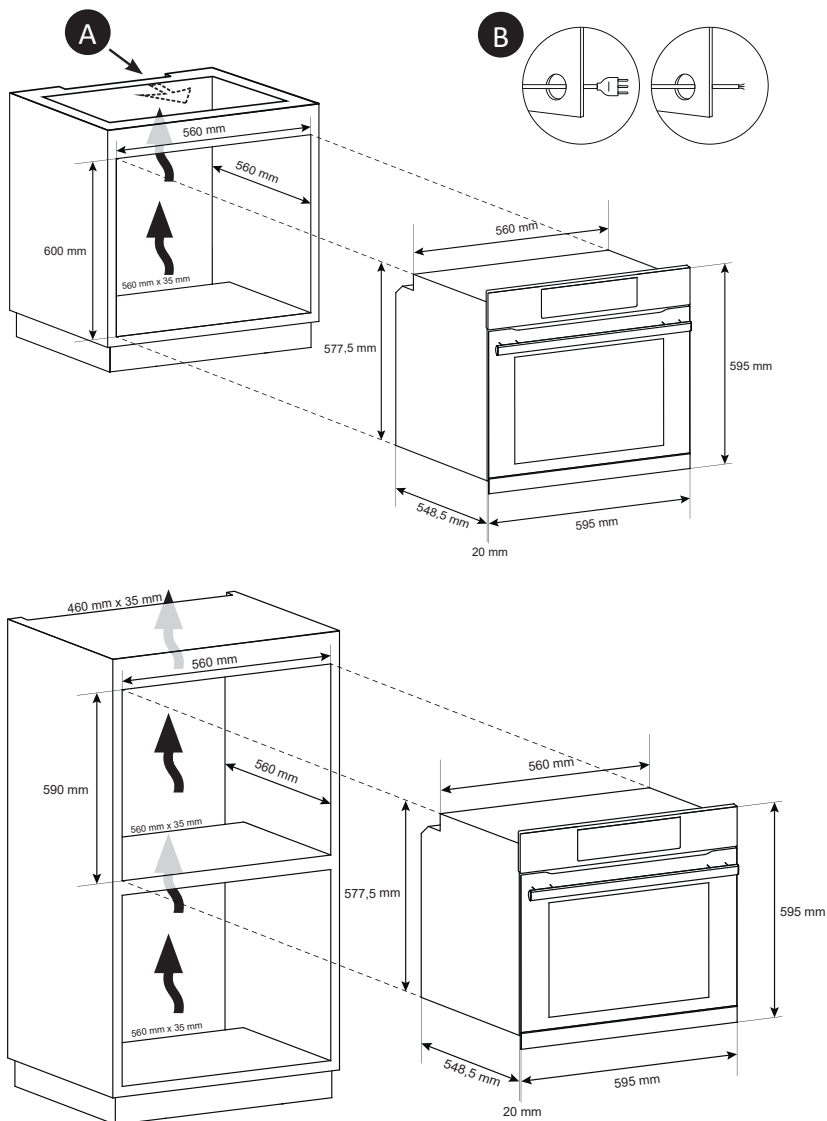
Αντιμετώπιση προβλημάτων

Προβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί	Ρυθμίστε το ρολόι
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Η λειτουργία μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν έχουν ρυθμιστεί	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές
Δεν υπάρχει αντίδραση της διεπαφής χρήστη αφής	Ατμός και συμπύκνωση στον πίνακα διασύνδεσης χρήστη	Καθαρίστε με ένα πανί μικροϊνών το πλαίσιο διεπαφής χρήστη για να αφαιρέσετε το στρώμα συμπύκνωσης

Εγκατάσταση

GR Εάν ο φούρνος δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm.

GR Εάν το έπιπλο είναι εφοδιασμένο με ένα τοίχωμα στο πίσω μέρος, κάντε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.



GR Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ανακρίβεια που μπορεί να προέκυψε από την εκτύπωση ή φραστικά σφάλματα που περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα όταν αυτό απαιτείται, προς το συμφέρον των καταναλωτών εφόσον δεν θίγει τα χαρακτηριστικά που αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία.

İçindekiler

164	Güvenlik uyarıları
168	Genel Açıklamalar
170	Ürün açıklaması
173	Gösterge açıklaması
175	Piştirme Modları
177	Fırının Temizlenmesi ve Bakımı
181	Atık yönetimi ve çevrenin korunması
181	Sorun Giderme
182	Kurulum
183	Garanti

Güvenlik uyarıları

- Pişirme sırasında fırın bölmesinde veya kapağın camında nem yoğunlaşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için yemeği fırının içine yerleştirmeden önce ve gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma geçer.
- Sebzeleri, açık bir tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin.
- Pişirdikten sonra yemeği fırının içinde 15/20 dakikadan fazla bırakmayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olur. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar ısınabilir. Küçük çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- UYARI: Isı kesintisi düzeneğinin yanlışlıkla sıfırlanmasına bağlı oluşabilecek tehlikeleri önlemek için cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama düzeneğiyle çalıştırılmaması veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanması gerekir.
- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş veya üzerindeki kullanıcılar ve fiziksel, duyuşal ya da zihinsel becerileri sınırlı olan, ürünle ilgili deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak gözetim altında olmaları veya cihazın çalışmasına ilişkin talimatların verilmesi koşuluyla, olası risklere dair bilince sahip olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın kapağının camlarını temizlerken sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının kapatılması gerekir.

Temizlendikten sonra parçaları talimatlara göre yeniden takın.

- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen et probunu kullanın.
- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici veya yüksek basınçlı sprey kullanmayın.
- FIRIN, TIPASIZ OLARAK ÜRETİCİ TARAFINDAN SAĞLANIRSA:
CİHAZ FİŞ VEYA SOKETLER KULLANILARAK GÜÇ KAYNAĞINA BAĞLANMAMALIDIR, ANCAK DOĞRUDAN ELEKTRİK ŞEBEKESİNE BAĞLANMALIDIR. Güç kaynağına bağlantı, uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından gerçekleştirilmelidir. Mevcut güvenlik mevzuatına uygun bir kurulumla sahip olmak için, fırın, cihaz ve güç kaynağı arasına sadece aşırı gerilim kategorisi III gereksinimlerine uygun temas ayırmalı bir omnipolar kesici yerleştirilerek bağlanmalıdır. Omnipolar kesicinin maksimum bağlı yükü taşıması ve mevcut mevzuata uygun olması gerekir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Bağlantı için kullanılan omnipolar kesici, cihaz monte edildiğinde kolay erişilebilir olmalıdır.

Güç kaynağına bağlantı, fırının ve güç kaynağının polaritesi göz önünde bulundurularak uygun nitelikli bir profesyonel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Bağlantının kesilmesi, kablo kurallarına uygun bir şekilde sabit kabloda bir anahtar içerecek şekilde gerçekleştirilmelidir

- FIRIN, ÜRETİCİ TARAFINDAN FİŞ İLE SAĞLANIRSA:
Soket, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem, uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağına bağlantı, aşırı gerilim kategorisi III gereksinimlerine uygun, cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve mevcut mevzuata uygun güç kaynağı arasına temas ayırmalı bir omnipolar kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratıl-

mamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır. Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.

- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanı ile iletişime geçilerek değiştirilmelidir. Güç kablosu H05V2V2-F tipinde olmalıdır. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil renkli) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Her türlü onarım işi için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçaların kullanılmasını talep edin.
- Yukarıdaki yönergeler uymaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Pişirme aşamasında oluşan uzun süreli bir elektrik kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Raf fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- Izgara tepsisini yerleştirirken, kayma önleyici kenarın arkaya ve yukarıya doğru konumlandırılmasına dikkat edin.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalarda satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerideki emayenin bozulmasına neden olabilir.
- UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını suyla tekrar dolmayın.

- Cihazı nominal frekanslarda çalıştırmak için başka işleme/ayara gerek yoktur.
- Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseğe veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Montaj tipine göre son sayfada belirtilen açıklıkları bırakınız.
- Fırının doğru kullanımı için yiyeceklerin raflara ve tepsilere doğrudan temas ettirilmemesi, fırın kağıtları ve/veya özel kapların kullanılması tavsiye edilir.
- UYARI (*KOLAY BUHAR İÇİN): Yanma ve cihaza zarar verme riski: Buhar fonksiyonunu kullanırken açığa çıkan buhar yanıklara neden olabilir: Buharlı pişirme fonksiyonunu kullandıktan sonra yaralanmayı önlemek için kapıyı dikkatlice açın.
 - Buhar fonksiyonu sırasında haznenin dibini sadece içme suyuyla doldurun.
- UYARILAR (*BUHARLI TAVUK İÇİN): Yanma ve cihaza zarar verme riski: Buhar fonksiyonunu kullanırken açığa çıkan buhar yanıklara neden olabilir: Buharlı pişirme fonksiyonunu kullandıktan sonra yaralanmayı önlemek için kapıyı dikkatlice açın.
 - Buhar fonksiyonu sırasında hazneyi sadece içme suyuyla doldurun.
 - UYARI: Kullanımdan sonra haznede ka an su hala sıcak olabilir. Lütfen dikkatli kullanın.
- Buharlı kabın sadece fırın içinde kullanılmak üzere tasarlandığını lütfen unutmayın. Buharlı kabı ocakta veya açık ateşte kullanmayın.
 - Kabı bulaşık makinesine koymanız önerilmez. Normal bir bulaşık deterjanı ile elde yıkayın.
- Buharlı kazan üzerinde sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınınızdan en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.

Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı asli kurallara uyulması gereklidir:

- Elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- Ellerinizi ya da ayaklarınızın ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- Arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

Elektriksel Güvenlik

ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- Etiketle belirtilen gerilim değeri;
- Devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

NOT: fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prize yakınlarında bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis

personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir. Fırın kapalıyken ana düğmenin etrafında hafif bir ışık olabilir. Bu davranış normaldir. Bu durum, prizin baş aşağı çevrilerek takılması veya besleme terminallerinin değiştirilmesiyle giderilebilir.

Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısalsabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici /satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

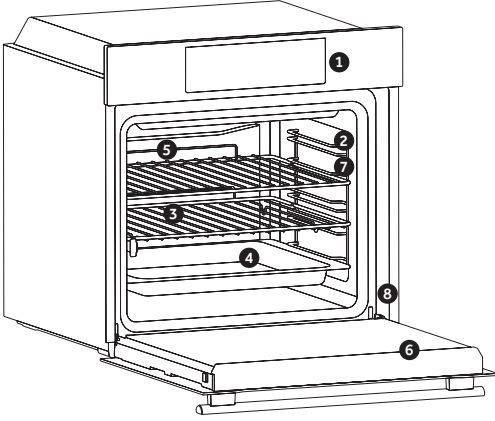
İlk kullanım

İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanım için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.

Ürün açıklaması

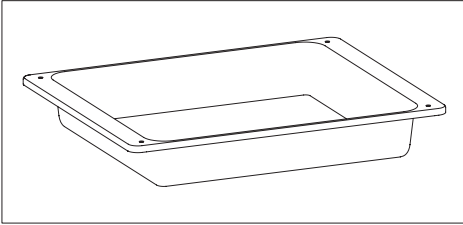


1. Kumanda paneli
2. Raf konumları (varsa yan tel ızgara)
3. Izgaralar
4. Tepsiler
5. Fan (varsa)
6. Fırın kapağı
7. Yanal tel ızgaralar (varsa: yalnızca düz boşluk için)
8. Seri numarası

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

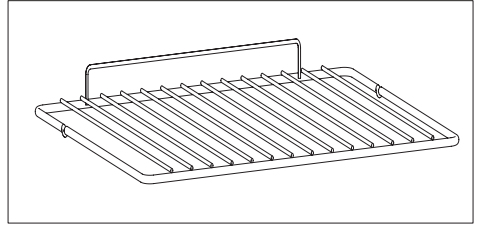
AKSESUARLAR (Fırın modeline bağlıdır.)

Damlama tepsisi



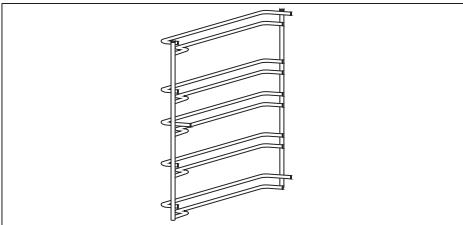
Izgarada yemek pişirirken damlayan artıkları toplar.

Metal ızgara



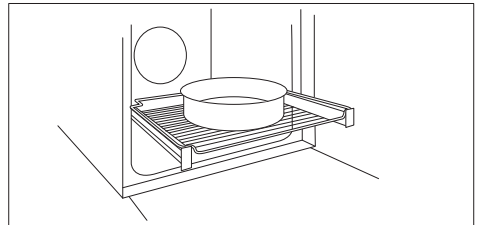
Fırın tepsilerini ve tabaklarını tutar.

Yan tel ızgaralar (sadece varsa)



Fırın boşluğunun her iki yanında bulunur, metal ızgaraları ve damlama tepsilerini tutar.

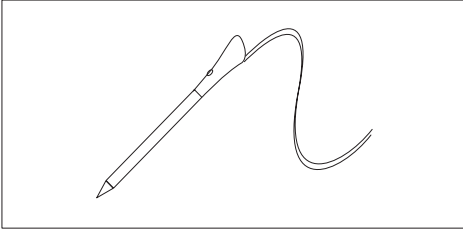
Teleskopik kılavuzlar (sadece varsa)



Fırın boşluğu içindeki tepsilerin ve ızgaraların kolayca çıkarılmasına ve yeniden konumlandırılmasına izin verdiği için pişirme durumu kontrolünü kolaylaştıran iki kılavuz ray.

NOT: Fırın rafları yiyeceklerle doğrudan temas için uygun değildir. Lütfen uygun fırın tepsileri veya pişirme kağıdı kullanın.

Et pişirme sensörü (sadece varsa)

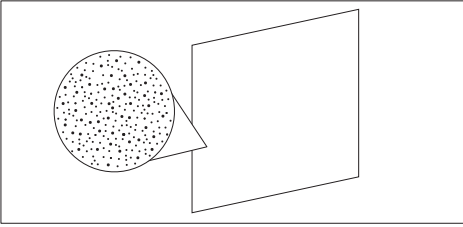


Piştirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. Boşluğun üstündeki deliğe yerleştirin. Fırın soğukken yerleştirilmelidir.

UYARILAR:

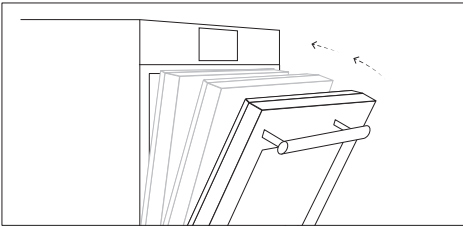
- Et piştirme sensörünü doğru şekilde yerleştirmeden ön ısıtma yapmayın veya pişirmeye başlamayın.
- Et piştirme sensörünü dondurulmuş yiyeceklerle sokmaya çalışmayın.

Katalitik paneller (yalnızca varsa)



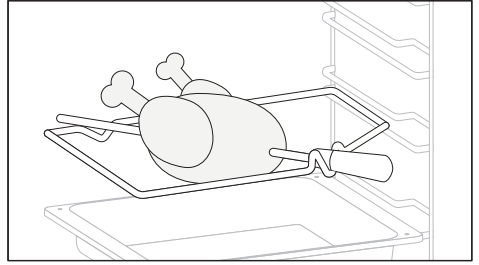
Emaye kaplı özel paneller, yağı kolayca giderilebilen gaz elementlerine dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahiptir. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 piştirme döngüsünde).

Softclose (yalnızca varsa)



Fırın kapağının kapanma aşamasında otomatik olarak yumuşak ve düzgün hareket etmesini sağlayan menteşeler.

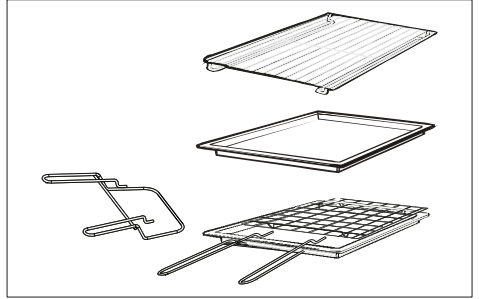
Et Probu (sadece varsa)



Ön ısıtma, döner çevirme piştirme için gerekli değildir. Piştirme sırasında fırın kapağı kapalı olmalıdır.

- Kancaları gevşetin.
- Şiş pişirilecek etin içine yerleştirin.
- Eti kancalarla sabitleyin.
- Vidaları sıkın.
- Şiş milini motorun bulunduğu deliğe yerleştirin.
- Sapı çıkartın ve piştirme sonunda yemeği fırından çıkarırken yanmamak için sapı tekrar kullanın.

Izgara tava seti (sadece varsa)



Basit raf kalıp ve tabakları alabilir.

Tepsi tutucu raf özellikle ızgara yapmak için iyidir.

Damlama tepsisiyle birlikte kullanın.

Rafların özel profili, dışarı doğru çekilseler bile yatay kalmalarını sağlar. Bir tabağın kayması veya dökülmesi riski yoktur.

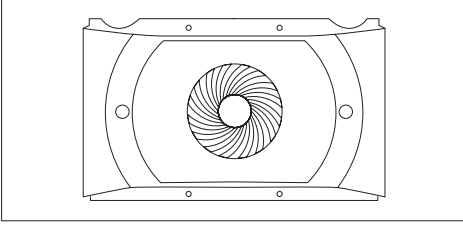
Damlama tepsisi ızgara yiyeceklerden akan suyu tutar. Sadece Izgara, Çevirmeli Izgara veya Fan Destekli Izgara ile kullanılır; diğer piştirme yöntemleri için fırından çıkarın.

Damlama tepsisini asla kızartma tepsisi olarak kullanmayın çünkü bu duman ve yağın fırınıza sıçramasına ve kirlenmesine neden olur.

Tepsi tutucu

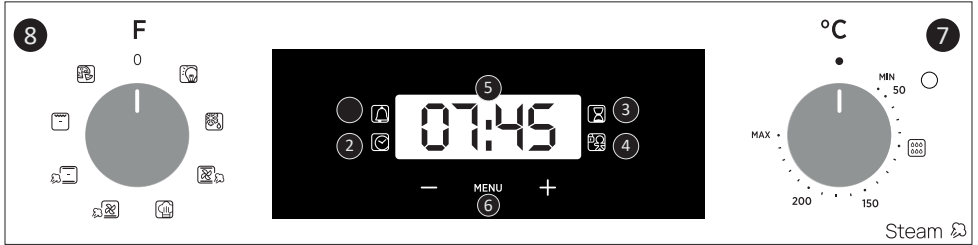
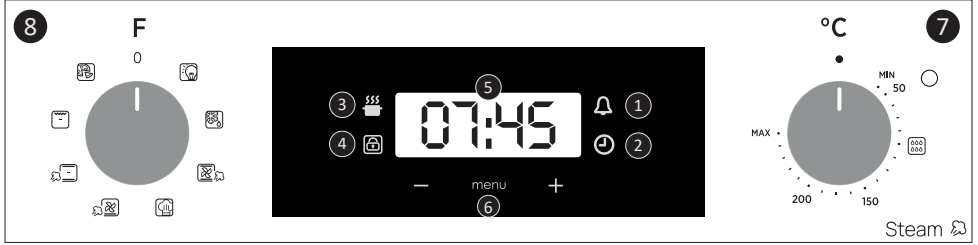
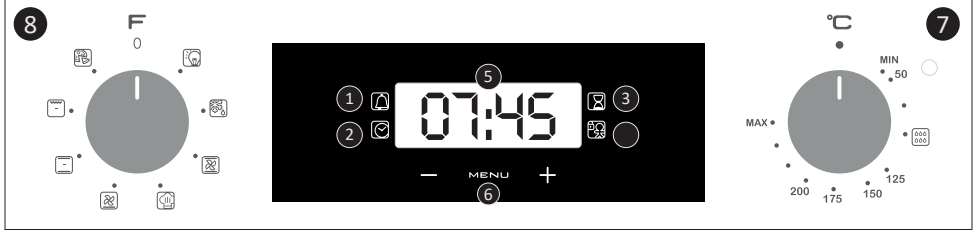
Tepsi tutucu raf ızgara yapmak için idealdir. Damlama tepsisiyle birlikte kullanın. Her iki aksesuarı güvenli bir şekilde hareket ettirmeye yardımcı olmak için bir sap dahildir. Sapı fırının içinde bırakmayın.

Chef Panel (yalnızca varsa)



Fırın içindeki hava sirkülasyonunu artıran bir hava taşıyıcı. Bu, iyileştirilmiş pişirme performansı, tüm sıcaklıklarda yiyeceklerin daha eşit şekilde pişirilmesi, daha kısa pişirme süreleri ve son olarak fırın içinde eşit bir sıcaklık dağılımı sağlar.

Gösterge açıklaması (Fırın modeline bağlıdır.)



Komisyon Yönetmeliği (AB) 2023/826'ya göre düşük güç tüketimi verileri

Bilgi veya durum ekranı ile bekleme modu durumunda ürünün güç tüketimi: 0,8 W

Ekipmanın bilgi veya durum ekranı ile otomatik olarak bekleme modu durumuna ulaştığı süre: 20 dk.

- 1- Dakika hatırlatıcı
- 2- Saat ayarı
- 3- Pişirme süresi
- 4- Çocuk Kilidi
- 5- Sıcaklık veya saat ekranı
- 6- LCD ekran ayar kontrolleri
- 7- Sıcaklık seçici düğme
- 8- Fonksiyon seçici düğme

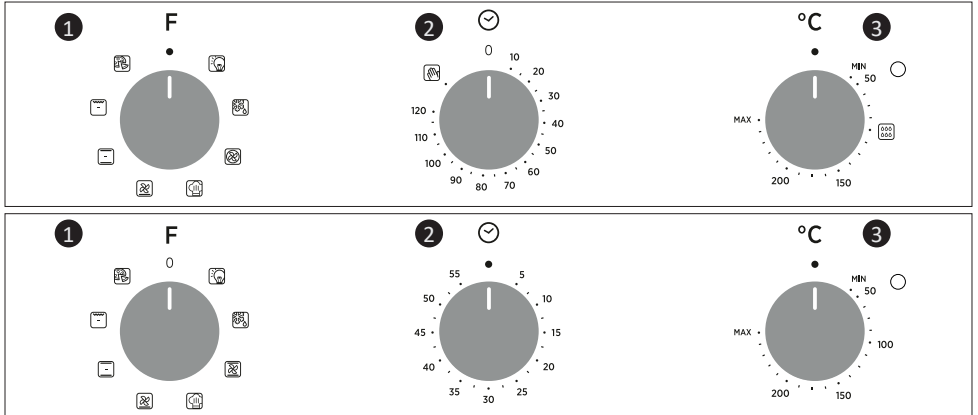
UYARI: Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin (12:00) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

- Orta düğmeye 1 kez basınız.
- “-” “+” Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
- Bütün düğmelere basmaya son verin.

UYARI: Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

Dokunmatik kontrol saat programlayıcısının kullanımı (Fırın modeline bağlıdır.)

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVİ	NE İÇİN KULLANILDIĞI
ÇOCUK KİLİDİ 	• Çocuk Kilidi işlevi, Set (+) ögesine en az 5 saniye dokunularak etkinleştirilir. Bu andan itibaren diğer tüm işlevler kilitlenir, çocuk kilidi LED'i yanar, ekranda STOP ve mevcut zaman aralıklı olarak yanıp söner.	Çocuk Kilidi fonksiyonu, dokunmatik yüzey Set (+)'ya tekrar en az 5 saniye dokunularak devre dışı bırakılır. Bu andan itibaren çocuk kilidi LED'i kapanır ve tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.		
ZAMANLAYICI 	• Orta düğmeye 1 kez basın • Gerekli zamanı ayarlamak için "-" veya "+" düğmelerine basın • Tüm düğmeleri bırakın	• Ayarlanan süre dolduğunda sesli alarm devreye girer. (Bu alarm kendiliğinden duracaktır ancak butonuna basılarak anında durdurulabilir) SEÇİNİZ.	• Ayarlanan sürenin sonunda alarm çalar. • İşlem sırasında ekranda kalan süre gösterilir.	• Fırının çalar saat olarak kullanılmasına olanak sağlar (fırını çalıştırarak veya çalıştırmadan etkinleştirilebilir)
PIŞİRME SÜRESİ 	• Orta düğmeye 2 kez basın • Pişirme süresini ayarlamak için "-" veya "+" düğmelerine basın • Tüm düğmeleri bırakın • Pişirme işlevini fırın fonksiyon seçicisiyle ayarlayın	• Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. Saat fonksiyonuna geri dönmek için ortadaki düğmeye basın.	• Seçilen tarif için gereken pişirme süresini önceden ayarlamanızı sağlar. • Ne kadar süre kaldığını kontrol etmek için SELECT düğmesine 2 kez basın. • Önceden ayarlanmış süreyi değiştirmek/değiştirmek için SELECT ve "-" veya "+" düğmelerine basın.	• Zaman dolduğunda fırın otomatik olarak kapanacaktır. Pişirmeyi daha erken durdurmak isterseniz, fonksiyon seçicisi O'a getirin veya zamanı 0:00'a ayarlayın (SELECT ve "-" veya "+" düğmeleri)



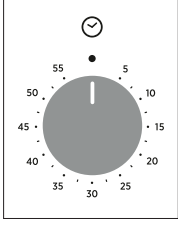
Komisyon Yönetmeliği (AB) 2023/826'ya göre düşük güç tüketimi verileri

Ürünün kapalı mod durumundaki güç tüketimi: 0,5 W

Ekipmanın otomatik olarak kapalı mod koşuluna ulaştığı süre: 20 dk.

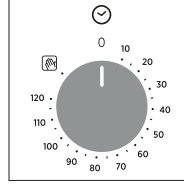
1. Fonksiyon seçme düğmesi
2. Pişirme süresi
3. Termostat seçme düğmesi

Dakika zamanlayıcısını kullanma



Piştirme süresini ayarlamak için kadranı bir tam tur çevirin ve ardından indeksi gereken zamana konumlandırın. Süre dolduğunda, sinyal birkaç saniye boyunca çalacaktır.

Piştirme sonu zamanlayıcısının kullanımı



Bu kontrol, istenilen piştirme süresini (maks. 120 dk.) ayarlamayı sağlar. Fırın, ayarlanan sürenin sonunda otomatik olarak kapanır.

Zamanlayıcı, ayarlanan zamandan geriye doğru sayar, 0 konumuna geri döner ve otomatik olarak kapanır.

Fırının normal kullanımı için zamanlayıcıyı 0 konumuna ayarlayın.

Fırını ayarlamak için zamanlayıcının 0 konumunda olmadığından emin olun.

Piştirme Modları (Fırın modeline bağlıdır.)

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMBA: Fırın ışığını açar.
			ÇÖZDÜRME: Ayar düğmesi bu konuma getirildiğinde, fan oda sıcaklığında havayı donmuş yiyeceklerin etrafında dolaştırarak çözülmesini sağlar. Böylece yiyeceğin protein içeriği değişmez veya bozulmaz.
	180	50 ÷ MAKS	ÇOKLU SEVİYE: Bu yöntemi kümes hayvanları, hamur işleri, balık ve sebzeler için kullanmanızı öneririz. Isı yiyeceklerle daha iyi nüfuz eder, piştirme ve ön ısıtma süreleri kısılır. Aynı anda birden fazla pozisyonda, aynı veya farklı hazırlıklarla yiyecekler pişirilebilir. Bu yöntem, ısının eşit şekilde dağılmasını sağlar ve kokuların karışmasını önler. Aynı anda yiyecek pişirirken yaklaşık on dakika ekstra süre ayırın.
	190	50 ÷ MAKS	* MASTER BAKE: Bu fonksiyon, daha az yağ veya sıvı yağ kullanarak daha sağlıklı bir şekilde pişirmenizi sağlar. Isıtma elemanlarının hava dolaşımıyla birleştirilmesi, mükemmel bir piştirme sonucu verir.
	210	50 ÷ MAKS	ALT ISITMA + FAN: Alt ısıtıcı eleman, fırın içindeki havayı dolaştıran fanla birlikte çalışır. Bu yöntem, meyve tartları, kişiler, pizzalar ve pâté için idealdir. Yiyeceklerin ön yüzeylerinin kurumasını önler.
	210	50 ÷ MAKS	ALT ISITMA + FAN + BUHAR: Alt ısıtıcı eleman, fanla birlikte havayı dolaştırır. Bu yöntem, meyve tartları, kişiler, pizzalar ve pâté için idealdir ve yiyeceklerin ön yüzeylerinin kurumasını önler. Bu fonksiyon, Aquactiva özelliğiyle fırını temizlemek için kullanılabilir. Aquactiva fonksiyonu, hafif kirleri kolayca çıkarmak ve fırınınızı buhar gücüyle hızlı ve çevre dostu bir şekilde temizlemek için tasarlanmıştır.
	220	50 ÷ MAKS	*GELENEKSEL: Hem üst hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem, tüm geleneksel kızartma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Yiyeceği ve kabını orta raf konumuna yerleştirin.

	220	50 ÷ MAKS	GELENEKSEL + BUHAR: Hem üst hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem, tüm geleneksel kızartma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Yiyeceği ve kabını orta raf konumuna yerleştirin. Bu fonksiyon ayrıca buharlı pişirme sağlar ve fırın soğukken boşluğa 100 ml su eklenmesini gerektirir. Bu özellik için ön ısıtma yapmayın. Buhar modu, özellikle fırın ürünleri için daha çıtır bir kabuk ve daha parlak bir yüzey elde edilmesini sağlar.
	230	50 ÷ MAKS	IZGARA: Sosis, biftek ve tost ekmeği gibi büyük miktarlardaki yiyecekler için idealdir. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalı şekilde kullanın. Gerekirse yiyecekleri pişirme işleminin üçte ikisinde çevirin. Tost yaparken, maksimum sıcaklıkta raf pozisyonu 5'te ön ısıtma yapmadan kullanın.
	210	50 ÷ MAKS	GELENEKSEL + FAN: Bu fonksiyon seçildiğinde, alt ve üst ısıtıcı elemanlar fan ile birlikte çalışarak tüm seviyelerde eşit bir pişirme sağlar. Bu yöntem, kızartmalar, güveçler, sebzeler veya nemli dolgulu börekler için idealdir.
	210	50 ÷ MAKS	GELENEKSEL + FAN + BUHAR: Bu fonksiyon seçildiğinde, alt ve üst ısıtıcı elemanlar fan ile birlikte çalışır. Bu fonksiyon ayrıca buharlı pişirme sağlar ve fırın soğukken boşluğa 150 ml su eklenmesini gerektirir. Bu özellik için ön ısıtma yapmayın. Bu pişirme yöntemi, özellikle kızartmalar ve kırmızı etler için her yemeğin yumuşaklığını ve lezzetini artırır.
	220	50 ÷ MAKS	PIZZA: Bu fonksiyon, fırında sıcak havanın dolaşmasını sağlayarak pizza veya kek gibi yemeklerde mükemmel sonuçlar elde edilmesini sağlar.



QR kodunu tarayın ve en sevdiğiniz tarifleri hazırlamak için onu en iyi şekilde nasıl kullanabileceğinizi keşfedin.

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

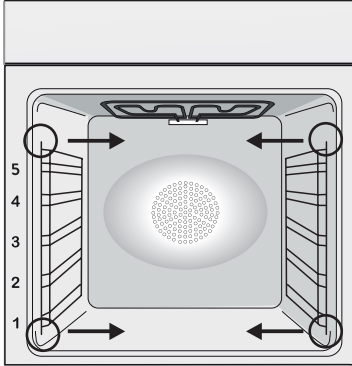
AKSESUARLAR

Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

DAMLAMA TEPSİSİ

Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın. Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

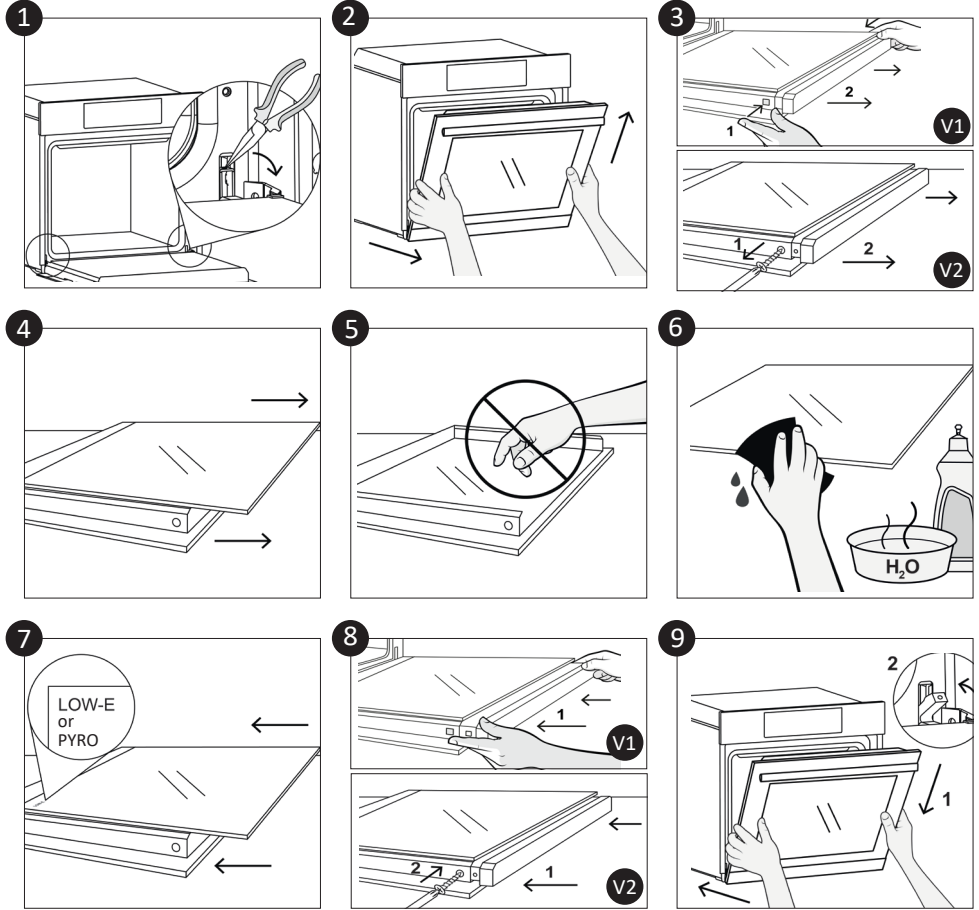
Bakım (Fırın modeline bağlıdır.)



YAN IZGARALARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

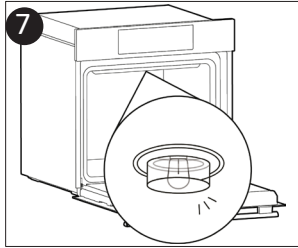
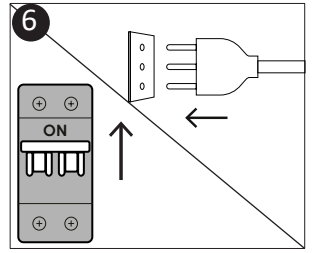
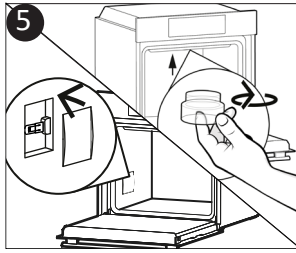
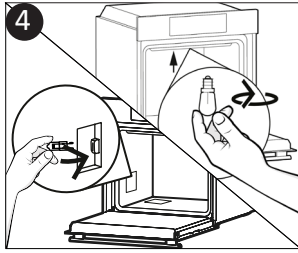
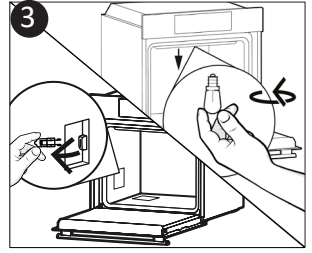
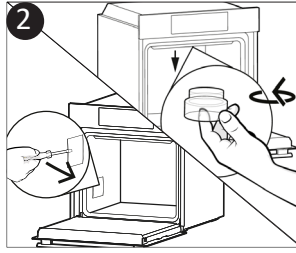
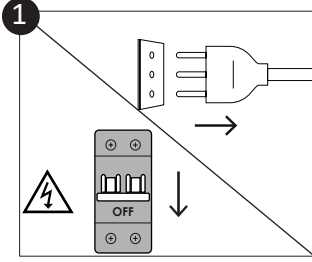
1. Tel rafları oklarla gösterilen yönde çekerek sökün (aşağıya bakın)
2. Tel rafları temizlemek için bulaşık makinesine yerleştirin veya ıslak bir sünger kullanın. Ardından iyice kurulduğundan emin olun.
3. Temizlik işleminden sonra tel rafları bu adımları tersine izleyerek yerine takın.

Cam Kapının Sökülmesi ve Temizlenmesi (Fırın modeline bağlıdır.)



Ampulü Deęiřtirme (Fırın modeline baęlıdır.)

1. Fırını ana elektrik kaynaęından ayırın.
2. Cam kapaęı çıkarın, ampulü sökün ve aynı tipte yeni bir ampulle deęiřtirin.
3. Arızalı ampul deęiřtirildikten sonra, cam kapaęı tekrar yerine takın.



Bu ürün, enerji verimlilięi sınıfı G olan bir veya daha fazla ışık kaynaęı içermektedir (Lamba).*Bu lamba ile ilgili bir sorun yaşanması durumunda, lütfen müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

Aquactiva Fonksiyonu (Fırın modeline bağlıdır.)

Aquactiva prosedürü, fırındaki kalan yağ ve yiyecek parçacıklarını buhar yardımıyla temizlemeye yardımcı olur.

1. Fırının altındaki Aquactiva haznesine 100 ml su dökün.
2. Fırın fonksiyonunu Alt + Fan Isıtıcı () olarak ayarlayın.
3. Sıcaklığı Aquactiva simgesine ayarlayın. 
4. Programın 20 dakika boyunca çalışmasına izin verin.
5. 20 dakika sonra programı kapatın ve fırının soğumasını bekleyin.
6. Cihaz soğuduğunda, fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin.

Uyarı:

Cihazın soğuk olduğundan emin olmadan dokunmayın.

Tüm sıcak yüzeylere dikkat edilmelidir, yanık riski vardır.

Distile su veya içme suyu kullanın.



Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz

elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirletici maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan “gecikmeli pişirme” programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

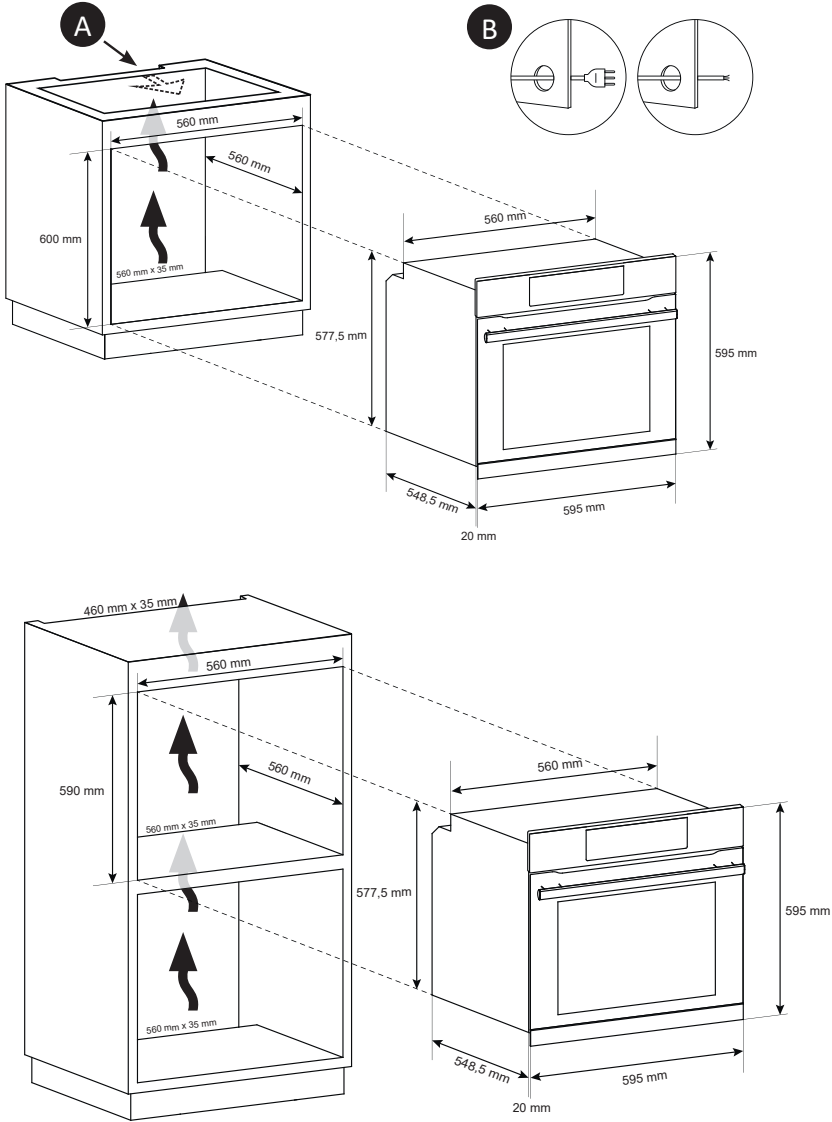
Sorun Giderme

Sorun	Olası nedeni	Çözümü
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Fırın ısınmıyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin

Kurulum

TR Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

TR Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablosu için bir delik açın.



TR Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.

- Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/ fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye 'dir.

İTHALATCI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunu anlaşılmaması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyma ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara uykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

**CANDY HOOVER EUROASIA EV
GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**
İçişleri Bakanlığı Mah. Kat. T. C. S. No: 11
Sıhhiye Ham Kat: 7 Pk: 34782 Ataşehir / İSTANBUL
Tel: 0 (216) 466 42 42 Fax: 0 (216) 466 15 45
Yenikapı Vergi Dairesi: 703 003 9546

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

70093981•Rev 0•01.2026